67670K-MN

Индукционная стеклокерамическая варочная поверхность

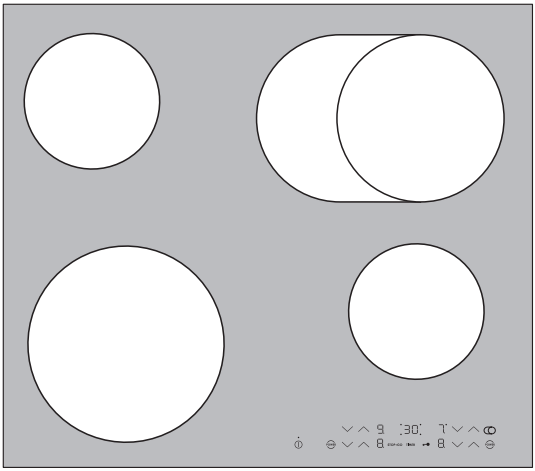
Induktionshäll i glaskeramik

Keraaminen induktiokeittotaso

Инструкция по монтажу и эксплуатации

Installations- och bruksanvisning

Asennus- ja käyttöohje



Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.
Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

В тексте используются следующие символы:

Указания по технике безопасности
Предупреждение! Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.
Внимание! Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.

Рекомендации и практические советы

Информация по охране окружающей среды

Содержание

Инструкция по эксплуатации 4

Правила техники безопасности 4

Описание прибора 7
Оборудование варочной поверхности 7
Функциональные элементы панели управления 7
Сенсорные поля Touch Control 8
Индикация 9
Индикация остаточного тепла 10

Управление прибором 10
Включение и отключение прибора 10
Установка ступени нагрева 11
Включение и отключение жарочной зоны 11
Включение и отключение функции STOP+GO 12
Применение автоматики закипания 12
Блокирование и разблокирование панели управления 14
Применение защиты от доступа детей 14
Включение и отключение функции “Power” 16
Использование таймера 17
Защитное отключение 21

Советы по проведению варки и жарки 22
Кухонная посуда 22
Посуда для приготовления пищи на индукционных конфорках 23
Советы по экономии электроэнергии 23
Примеры применения при варке 24

Мытье и уход 26

Что делать, если 28

Утилизация 31

Инструкция по монтажу 32

Гарантийные условия/Сервисные центры 34

Сервисная поддержка 37

Монтажу 93

⚠ Правила техники безопасности

Просим обязательно соблюдать эти правила, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении в приборе неисправностей.

CE Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:
– 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
– 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
– 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

Правильная эксплуатация

- Настоящий прибор разрешается использовать только для варки и жарки пищевых продуктов в домашних условиях.
- Его нельзя использовать в качестве рабочего стола или места для хранения каких-либо предметов.
- Любые перекомпоновки и изменения конструкции прибора недопустимы.
- Нельзя помещать на прибор, а также хранить на нем или рядом с ним горючие жидкости, легковоспламеняющиеся материалы или легкоплавкие предметы, такие как пленка, фольга, пластмасса, алюминий и т.п.

Меры безопасности для детей

- Следите за тем, чтобы маленькие дети никогда не приближались к прибору.
- Дети старшего возраста должны пользоваться прибором только под руководством и присмотром взрослых.

Общие меры безопасности

- Монтаж и подключение нового прибора имеют право выполнять только обученные и квалифицированные специалисты.
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после установки последних во встроенные шкафы и столешницы, отвечающие необходимым техническим нормам и пригодные для такой эксплуатации.
- В случае обнаружения неполадок в работе прибора или повреждений стеклокерамики (проломов, разрывов или трещин) прибор необходимо выключить и отсоединить от электросети, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- Ремонт прибора имеют право производить только обученные и квалифицированные специалисты.

Меры безопасности при пользовании прибором

- Удалите со стеклокерамической панели все наклейки и защитные пленки.
- При неосторожном обращении с прибором можно получить ожог.
- Шнуры питания не должны касаться горячих поверхностей электроприборов и горячей кухонной посуды.
- Перегретые жиры и растительные масла быстро воспламеняются. Не оставляйте без присмотра готовящиеся продукты (например, “картофель фри”).
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.
- Лица с имплантированными электрокардиостимуляторами не должны приближать свое туловище к включенным индукционным конфоркам на расстояние меньше 30 см.
- Опасность ожога! Не помещайте в варочную зону металлические предметы – ножи, вилки, ложки, крышки от кастрюль и т.п., они могут сильно нагреться.

Меры безопасности при чистке прибора

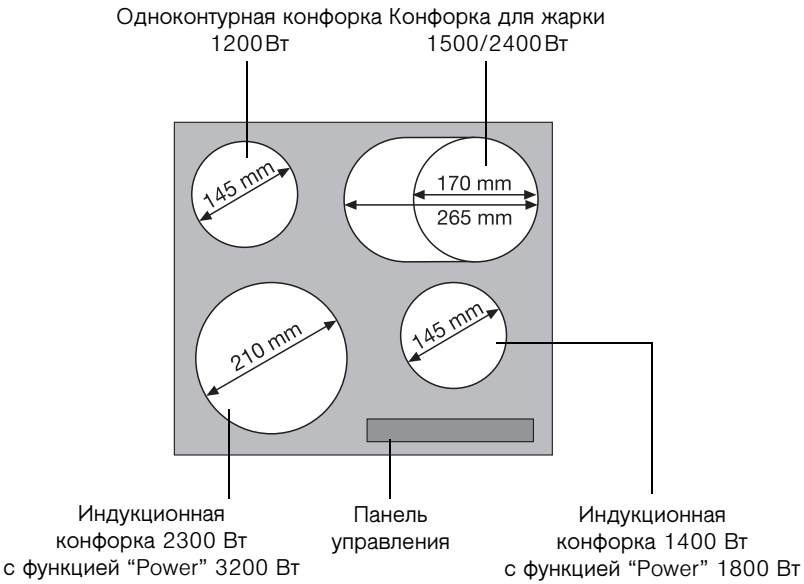
- Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.
- По соображениям безопасности воспрещается производить очистку прибора с помощью приспособлений для чистки паром или с использованием моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

Как избежать повреждений прибора

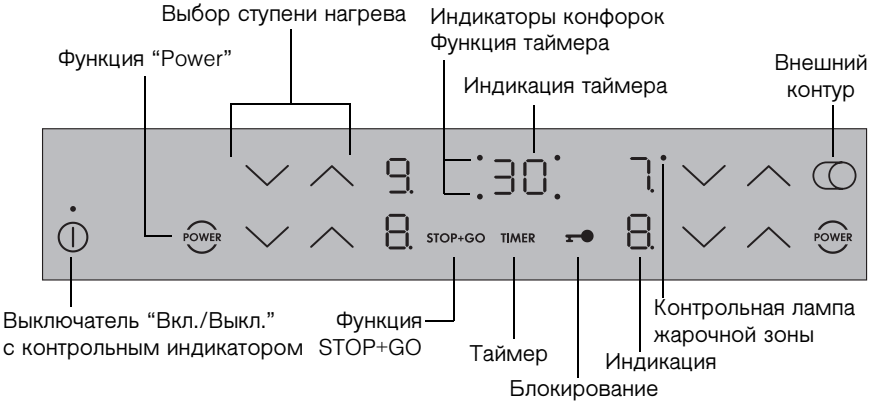
- Стеклокерамическая панель может быть повреждена упавшими на нее предметами.
- Ударами кухонной посуды можно повредить край стеклокерамической панели.
- Стеклокерамику можно повредить, передвигая чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Плавкие вещества и перелившаяся в результате выкипания пища могут на стеклокерамической панели пригореть. Поэтому их следует удалить как можно быстрее.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Вентиляционный зазор шириной в 5 мм, который находится между столешницей и расположенным ниже мебельным фасадом мебели, закрывать нельзя.

Описание прибора

Оборудование варочной поверхности



Функциональные элементы панели управления



Сенсорные поля Touch Control

Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей Touch Control. Нужные функции активизируются прикосновениями к сенсорным полям и подтверждаются квитирующими звуковыми сигналами.
Прикасаться к сенсорным полям следует сверху, не накрывая при этом другие сенсорные поля.

Сенсорное поле		Функция
⏻	Вкл./ Выкл.	Включение и отключение прибора
⌃	Увеличение устанавливаемых значений	Повышение ступени нагрева/ увеличение значений времени
⌄	Уменьшение устанавливаемых значений	Понижение ступени нагрева/ уменьшение значений времени
TIMER	Таймер	Выбор таймера
🔑	Блокирование	Блокирование/ разблокирование панели управления
POWER	Power	Включение/отключение функции “Power”
STOP+GO	Stop+Go	Включение/отключение ступени поддержания тепла
◎	Жарочная зона	Включение и выключение внешнего нагревательного контура

Индикация

Индикация		Значение
0		Конфорка выключена
u	Ступень поддержания тепла	Включена ступень поддержания тепла / функция STOP+GO
1 - 9	Ступени нагрева	Ступень нагрева установлена
2. - 6.	Конфорки с десятичной точкой	Включена промежуточная ступень
A	Автоматика закипания	Активизирована автоматика закипания.
E	Неполадка	Прибор выполнил ошибочную операцию
F	Распознавание кастрюли	Посуда для приготовления пищи непригодна по качеству, слишком мала или не установлена на конфорку.
H	Остаточное тепло	Конфорка еще не остыла
L	Защита от доступа детей	Система блокирования/защита от доступа детей включена
P	Power	Включена функция “Power”
-	Защитное отключение	Активизировано защитное отключение

Индикация остаточного тепла

Предупреждение! Остаточное тепло прибора способно причинить ожог. На остывание конфорок после их отключения требуется некоторое время. Следите за индикацией остаточного тепла [H].

Остаточное тепло можно использовать для разогрева и поддержания приготовленной пищи в горячем состоянии.

Индукционные конфорки производят необходимое для приготовления пищи тепло непосредственно в днище посуды. Стеклокерамику нагревает только остаточное тепло посуды. **Вентилятор** автоматически включается или отключается в зависимости от температуры электроники.

Управление прибором

Для приготовления пищи на индукционных конфорках используйте только подходящую посуду.

Включение и отключение прибора

	Панель управления	Индикация	Контрольный индикатор
Включение	⏻ Прикоснитесь на 2 секунды	[0] / [H]	светится
Отключение	⏻ Прикоснитесь на 1 секунду	[H] / отсутствует	гаснет

После включения в течение примерно 10 секунд необходимо установить ступень нагрева конфорки или какую-либо функцию прибора. В противном случае прибор автоматически отключится.

Установка ступени нагрева

	Панель управления	Индикация
Повышение	Прикоснитесь к сенсорному полю ^	от u до 9 / P
Понижение	Прикоснитесь к сенсорному полю v	от 9 до 0
Отключение	Одновременно прикоснитесь к сенсорным полям ^ и v	0

Включение и отключение жарочной зоны

Площадь нагрева жарочной зоны можно выбрать в зависимости от размера кухонной посуды.

Конфорка для жарки	Сенсорное поле	Контрольный индикатор
Включение внешнего контура нагрева	Прикоснитесь на 1-2 секунды	горит
Отключение внешнего контура нагрева	Прикоснитесь на 1-2 секунды	гаснет

Включение и отключение функции STOP+GO

Функция STOP+GO одновременно переключает все включенные конфорки на ступень поддержания тепла и обратно – на ранее установленную ступень нагрева. Эта функция позволяет на короткое время прервать, а затем снова продолжить приготовление пищи, например в случае, когда нужно отлучиться, чтобы ответить на телефонный звонок.

	Панель управления	**Индикация**
Включение	Прикоснитесь к сенсорному полю STOP+GO	u
Отключение	Прикоснитесь к сенсорному полю STOP+GO	ранее установленная ступень нагрева (кроме автоматики закипания)

Функция STOP+GO не останавливает выполнения функций таймера.

Функция STOP+GO блокирует работу всей панели управления, кроме сенсорного поля ⏻.

Применение автоматики закипания

Все конфорки оснащены автоматикой закипания. Автоматика закипания на определенное время включает конфорку на полную мощность, а затем автоматически возвращает ее на установленную ступень нагрева.

Шаг	**Панель управления**	**Индикация**
1.	Установите ступень нагрева 9 / P	9 / P
2.	Кратковременно прекратите касание	9 / P
3.	Прикоснитесь к сенсорному полю ^	A
4.	Для установки нужной ступени нагрева касайтесь сенсорного поля v	от 8 до 1 / u (через 3 секунды) A

Если во время действия импульса закипания [A] пользователь выберет более высокую ступень нагрева, например перейдет со ступени [3] на [5], то в этом случае время доведения до кипения будет скорректировано.

Если в конфорке еще имеется остаточное тепло (индикация [H]), импульс закипания не включится.

Продолжительность импульса быстрого закипания зависит от выбранной ступени нагрева.

Ступень нагрева	**Продолжительность импульса для закипания Рефлекторный нагревательный элемент [мин.:сек.]**	**Продолжительность импульса для закипания Индукция [мин.:сек.]**
u	0:30	0:10
1	1:00	0:10
2	1:40	0:10
2.	2:40	1:20
3	4:50	3:10
3.	5:30	4:20
4	6:30	5:50
4.	8:10	8:10
5	10:10	10:10
5.	12:20	10:30
6	2:30	2:00
6.	2:30	2:00
7	3:30	2:30
8	4:30	2:50
9	—	—

Блокирование и разблокирование панели управления

Во избежание случайного сбоя установленных параметров, например в результате протирании прибора тряпкой, всю панель управления, за исключением сенсорного поля “Вкл./Выкл.”, можно заблокировать.

	Панель управления	Индикация
Включение	Прикоснитесь к сенсорному полю	(5 секунд)
Отключение	Прикоснитесь к сенсорному полю	ранее установленная ступень нагрева

При отключении прибора происходит автоматическая отмена режима блокирования.

Применение защиты от доступа детей

Система защиты от доступа детей препятствует несанкционированной эксплуатации прибора.

Включение защиты от доступа детей

Шаг	Панель управления	Индикация/сигнал
1.	Включите прибор (ступень нагрева не устанавливайте)	
2.	Прикоснитесь и не отпускайте, пока не раздастся звуковой сигнал.	Звуковой сигнал
3.	Прикоснитесь к сенсорному полю	
Прибор отключается. Защита от доступа детей включена.		

Отключение защиты от доступа детей

Шаг	Панель управления	Индикация/сигнал
1.	⏻ Включите прибор	L
2.	🔑 Прикоснитесь и не отпускайте, пока не раздастся звуковой сигнал	Звуковой сигнал
3.	Прикоснитесь к сенсорному полю ∨	
Прибор отключается. Блокирование доступа детей отключено.		

Принудительная отмена защиты от доступа детей

С помощью указанной ниже процедуры можно отключить защиту от доступа детей на время отдельного приготовления пищи; после этого она снова активизируется.

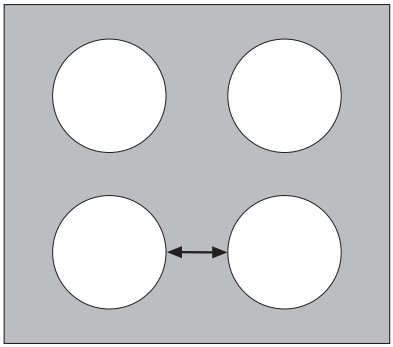
Шаг	Панель управления	Индикация/сигнал
1.	⏻ Включите прибор	L
2.	Одновременно прикоснитесь к сенсорным полям ∧ и ∨	0 / звуковой сигнал
До следующего отключения прибором можно пользоваться в обычном порядке.		

Включение и отключение функции “Power”

Функция “Power” POWER снабжает индукционные конфорки дополнительным резервом мощности, который например, позволяет пользователю быстро вскипятить большое количество воды.
Функция “Power” активизируется на 10 минут. Затем соответствующая индукционная конфорка автоматически возвращается на ступень нагрева 9.

	Панель управления	**Индикация**
Включение	Прикоснитесь к сенсорному полю POWER	P
Отключение	Прикоснитесь к сенсорному полю POWER	9
	Прикоснитесь к сенсорному полю ∨	9

Система “Power-Management”



Конфорки обладают определенным пределом мощности.
Если при включении функции “Power” имеет место превышение этого предела, система “Power-Management” (Управление мощностью) снижает ступень нагрева другой конфорки.
В этом случае в течение 2-х минут индикация соответствующей конфорки попеременно отображает то установленную, то максимально возможную ступень нагрева. Затем выполняется индикация фактической ступени нагрева.

Пример:

Последняя включенная конфорка	**Другая конфорка**		
установленная ступень нагрева	установленная ступень нагрева	Индикация	фактическая ступень нагрева
P	9	7 попеременно с 9	7

По окончании действия функции “Power” соответствующие конфорки автоматически переключаются на ранее установленную ступень нагрева.

Использование таймера

Все конфорки могут одновременно использовать по одной из двух функций таймера.

Функция	**Условие применения**	**Результат после по истечении времени выполнения**
Автоматика отключения	при установленной ступени нагрева	звуковой сигнал Мигает индикация 00 Конфорка отключается
Кратковременный таймер	при незадействованных конфорках	звуковой сигнал Мигает индикация 00

При отключении конфорки одновременно отключается и установленная функция таймера.

Если дополнительно к установке времени кратковременного таймера для данной конфорки устанавливается и ступень нагрева, то по истечении заданного времени эта конфорка отключается.

Выбор конфорки

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER один раз	Мигает контрольный индикатор первой конфорки.
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER 1 раз	Мигает контрольный индикатор второй конфорки
3.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER один раз	Мигает контрольный индикатор третьей конфорки
4.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER один раз	Мигает контрольный индикатор четвертой конфорки

После замедления миганий контрольного индикатора можно установить или изменить ступень нагрева конфорки.

Если установлены и другие функции таймера, то спустя несколько секунд появляется индикация самого короткого времени всех функций таймера и начинает мигать соответствующий контрольный индикатор.

Установка времени

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	TIMER Выберите конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки мигает
2.	Прикасайтесь к сенсорному полю ⌃ или ⌄ выбранной конфорки	от 00 до 99 минут
Через несколько секунд контрольный индикатор начинает мигать медленнее Время установлено. Начинается обратный отсчет времени.		

Выключение функции духового шкафа

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	Выбор конфорки	Контрольный индикатор выбранной конфорки начинает мигать быстрее Выполняется индикация остающегося времени
2.	Прикасайтесь к сенсорному полю ⌄ или выбранной конфорки	Оставшееся время истекает до значения 00.
Контрольный индикатор гаснет. Функция таймера для выбранной конфорки отключена.		

Изменение значений времени

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	TIMER Выберите конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки начинает мигать быстрее Выполняется индикация остающегося времени
2.	Прикасайтесь к сенсорному полю ⌃ или ⌄ выбранной конфорки	от 01 до 99 минут
Через несколько секунд контрольный индикатор начинает мигать медленнее. Время установлено. Начинается обратный отсчет времени.		

Индикация остающегося времени работы конфорки

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	TIMER Выберите конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки начинает мигать быстрее Выполняется индикация остающегося времени
Через несколько секунд контрольный индикатор начинает мигать медленнее.		

Отключение звукового сигнала

Шаг	Панель управления	Звуковой сигнал
1.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER	Звуковое квитирование.
Звуковой сигнал прекращается.		

Защитное отключение

Варочная зона

- Если в течение римерно 10 секунд после включения варочной зоны не будет установлена ступень нагрева для какой-либо конфорки, варочная зона автоматически отключится.
- Если одно или несколько сенсорных полей останутся покрытыми дольше 10 секунд (например, поставленной на них кастрюлей), то раздастся звуковой сигнал и варочная зона автоматически отключится.
- В случае отключении всех конфорок примерно через 10 секунд варочная зона автоматически отключится.

Панель управления

При попадании на панель управления влаги (например, от мокрой ткани) или “сбежавшей” жидкости все конфорки немедленно отключаются.

Индукционные конфорки

- При перегреве (например, из-за полностью выкипевшей кастрюли) конфорка автоматически отключается. Появляется индикация -. Перед повторным использованием такую конфорку необходимо установить на 0 и дать ей остыть.
- В случае применения неподходящей посуды в зоне индикации конфорки начинает мигать символ F, и спустя 10 минут индикация конфорки отключается.

все варочные зоны

- Если хотя бы одна из конфорок через определенное время не будет выключена или не будет изменена ступень нагрева, то соответствующая конфорка автоматически отключится.

Ступень нагрева	Отключение через
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

Советы по проведению варки и жарки

Замечание касательно акриламида
Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

Кухонная посуда

- Подходящую посуду для приготовления пищи определяйте по днищу. Днище должно быть толстым и предельно ровным.
- Посуда, покрытая стальной эмалью, а также посуда с алюминиевым или медным днищем, может оставить на стеклокерамической панели трудноудаляемые или совершенно неудаляемые следы, меняющие первоначальный цвет панели.

Посуда для приготовления пищи на индукционных конфорках

Материал посуды	Пригоден ли
Сталь, стальная эмаль	да
Чугун	да
Нержавеющая сталь	да, если об этом имеется специальное указание изготовителя
Алюминий, медь, латунь	—
Стекло, керамика, фарфор	—

Посуда, предназначенная для приготовления пищи на индукционных конфорках, имеет соответствующую маркировку изготовителя.

Тест на пригодность посуды
Посуда пригодна для индукции, если ...

- ... при ступени нагрева 9 небольшое количество воды нагревается на индукционной конфорке за несколько секунд.
- ... приложенный к днищу посуды магнит пристает.

Отдельные виды посуды, находясь на работающей конфорке, производят шум или звуки. Эти звуки не являются результатом какой-либо неисправности и ни в коей мере не ухудшают работу прибора.

Величина кастрюли
До определенного предела индукционные конфорки автоматически подстраиваются под величину днища кухонной посуды. Однако магнитная часть такой посуды должна иметь определенный минимальный диаметр, соответствующий размеру той или иной конфорки.

Посуда должна стоять на конфорках своей центральной частью.

Советы по экономии электроэнергии

Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее посуду для приготовления пищи.

По возможности, всегда накрывайте кастрюли крышкой.

Примеры применения при варке

Данные нижеследующей таблицы являются ориентировочными.

Ступень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/ Рекомендации
0		Положение “Выкл”		
ᴗ	**Поддержание тепла**	Поддержание тепла приготовленных горячих блюд	по потребности	Накройте продукт
1-2	**Растапливание**	Голландский соус, Растапливание сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин.	Время от времени помешивайте
	Сгущение	Взбитый омлет, яичное желе	10-40 мин.	Готовьте под крышкой
2-3	**Томление**	Томление риса и молочных блюд Разогревание готовых блюд	25-50 мин.	Долейте в рис воду, увеличив ее количество как минимум вдвое. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	**Запаривание Припускание**	Припускание овощей, рыбы Тушение мяса	20-45 мин.	К овощам добавляйте совсем немного воды (не более нескольких столовых ложек)

Ступень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/ Рекомендации
4-5	**Варка**	Запаривание картофеля	20-60 мин.	Используйте небольшое количество жидкости , например : макс. j л воды на 750 г картофеля
		Варка значительных объемов пищи, густых супов и других супов	60-150 мин.	до 3 л жидкости плюс ингредиенты блюда
6-7	**Мягкая жарка**	Шницель, колбаски “кордон блё”, отбивная котлета, фрикадельки, сырые колбасы для жарки, печень, мучная подливка, яйца, омлет, фритирование пончиков	непрерывное выпекание	Время от времени переворачивайте
7-8	**Интенси-вная жарка**	Картофельные оладьи, жаркое из вырезки, стейки, лепешки	5-15 мин. на каждую сковороду	Время от времени переворачивайте
9	**Кипячен-ие Обжари-вание Фритиро-вание**	Кипячение большого количества воды, отваривание “клецок”, обжаривание мяса (гуляш, припущенное жаркое), фритирование “картофеля фри”		

С помощью функции “Power” можно вскипятить большое количество жидкости.

Мытье и уход

Осторожно! Остаточное тепло конфорок может причинить ожог. Дайте прибору остыть.

Внимание! Острые и абразивные чистящие средства повреждают прибор. Мойте прибор водой с мягким моющим средством.

Внимание! Остатки чистящих средств повреждают прибор. Удаляйте их водой с моющим средством.

Мытье прибора после каждого использования

1. Протрите прибор влажной тканью с добавлением моющего средства.
2. Насухо вытрите прибор чистой тканью.

Удаление загрязнений

1. Установите скребок для чистки под углом к стеклокерамической поверхности.
2. Скользящими движениями лезвия скребка удалите загрязнения.
3. Протрите прибор влажной тканью с добавлением моющего средства.
4. Насухо вытрите прибор чистой тканью.

	удалять		
Вид загрязнения	**немедленно**	**с остывшего прибора**	**с помощью**
Сахар, пища с содержанием сахара	да	—	скребка для очистки загрязнений*
Пластмасса, алюминиевая фольга	да	—	
Следы извести и воды	—	да	средства для чистки поверхностей из стеклокерамики и нержавеющей стали*
Брызги жира	—	да	
Пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности	—	да	

*Скребки, средства для чистки поверхностей из стеклокерамики и нержавеющей стали можно приобрести в специализированных магазинах.

Особо стойкие загрязнения удаляйте с помощью средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

Царапины и темные пятна на стеклокерамике удалению не поддаются, однако они не влияют на нормальную работу прибора.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Конфорки не включаются или не работают	После включения прибора прошло больше 10 секунд	Еще раз включите прибор.
	Включена защита от доступа детей [L]	Отключите защиту от доступа детей (см. раздел “Блокирование и разблокирование панели управления”)
	Включена защита от доступа детей [L]	Отключите защиту от доступа детей (см. раздел “Защита от доступа детей”)
	Одновременное прикосновение к нескольким сенсорным полям	Прикоснитесь только к одному сенсорному полю
	Сенсорные поля частично покрыты влажной тканью или жидкостью.	Удалите ткань или жидкость. Еще раз включите прибор.
	Сработало защитное отключение прибора	Еще раз включите прибор.
	Активизирована функция STOP+GO [u]	Отключите функцию STOP+GO.
Отсутствует индикация остаточного тепла.	Конфорка только что включена и не успела нагреться.	Если конфорка горячая, обратитесь в сервисный центр.
Не включается автоматика закипания	В конфорке еще сохранилось остаточное тепло [H]	Дайте конфорке остыть.
	Установлена максимальная ступень нагрева [9]	Максимальная ступень нагрева обеспечивает ту же мощность конфорки, что и автоматика закипания.
Повторяющийся звуковой сигнал (6 раз), прибор отключается.	Одно или несколько сенсорных полей были покрыты более 10 секунд.	Освободите сенсорные поля.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Раздается звуковой сигнал, прибор включается и через 5 секунд снова отключается; еще через 5 секунд раздается очередной звуковой сигнал.	Сенсорное поле “Ein/ Aus” (Вкл./Выкл.) чем-то закрыто, например тряпкой.	Не кладите на панель управления никаких предметов.
Попеременно появляется индикация 2-х разных ступеней нагрева	Выполняется снижение мощности данной конфорки с помощью функции “Power-Management” (Управление мощностью).	См. подраздел Включение и отключение функции “Power”
Мигает индикатор F	Неподходящая посуда для приготовления пищи	Используйте подходящую посуду.
	На конфорке отсутствует посуда для приготовления пищи	Поставьте посуду на конфорку.
	Диаметр днища посуды недостаточен для данной конфорки.	Воспользуйтесь конфоркой меньшего размера.
		Используйте подходящую посуду.
Светится индикатор -	Сработала защита конфорки от перегрева	Отключите конфорку. Включите снова.
Повляется индикация E с цифрой	Ошибка электронной системы	На несколько минут отсоедините прибор от электросети (извлеките предохранители домашней электропроводки). Если после включения прибора индикация E появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Предупреждение! Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.

Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.

Утилизация

Упаковочные материалы
Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.

Старый прибор

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.
Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.
За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Инструкция по монтажу

Указания по технике безопасности

Соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы, действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор. (К таковым относятся требования техники безопасности, правила и порядок утилизации и т. д.).
Монтаж прибора имеет право производить только квалифицированный специалист.
Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
Выдвижные ящики, монтируемые непосредственно под прибором, обязательно должны быть снабжены защитным поддоном.
Поверхности срезов в столешнице необходимо предохранять от влаги соответствующим уплотняющим материалом.
Уплотнение должно соединить прибор со столешницей так, чтобы не оставалось никаких зазоров.
Уплотнение должно соединить прибор со столешницей так, чтобы не оставалось никаких зазоров.
Пространство между прибором и столешницей нельзя заполнять силиконовой герметизирующей массой.
Нижнюю часть прибора со стороны встраивания необходимо защитить от пара и влаги, которые могут исходить, например от посудомоечной машины или духового шкафа.
Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от дверей и под окнами. Раскрывшаяся дверь или распахнувшееся окно может опрокинуть находящуюся в зоне нагрева горячую посуду.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность поражения электрическим током.

- Разъем для подключения сетевого питания находится под напряжением.
- Обесточьте разъем для подключения сетевого питания.
- Руководствуйтесь монтажной схемой электросоединений.
- Соблюдайте правила безопасности при обращении с электроприборами.
- Правильная установка включаемых в сеть устройств должна надежно предохранять от соприкосновения с токопроводящими частями.
- Подключатьприбор к сети должен квалифицированный специалист-электрик.

ВНИМАНИЕ!

Неполадки, вызываемые электротоком.
Неплотные и неправильно установленные штекерные соединения могут вызвать перегрев разъема.

- Клеммные соединения должны устанавливаться технически грамотно.
- Электрошнур не должен быть туго натянут.
- При одно- или двухфазном подключении следует использовать подходящий шнур питания типа H05BB-F Тмакс. 90° (или выше).
- Если шнур питания этого прибора поврежден, его следует заменить на специальный шнур питания типа H05BB-F Тмакс. 90° или выше. Его можно приобрести в сервисном центре.

При электроустановке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать от сети прибор с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам.
Пригодными для этой цели устройствами размыкания могут служить, напр., аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), автоматические предохранительные переключатели и контакторы.

Гарантийные условия/Сервисные центры

Weitere Kundendienststellen im Ausland
In diesen Ländern gelten die Garantiebedingungen der örtlichen Partner. Diese können dort eingesehen werden.

Further after-sales service agencies overseas
In these countries our AEG agents' own guarantee conditions are applicable. Please obtain further details direct.

Autres agences étrangères assurant le service après-vente
Dans ces pays, les conditions de garantie des concessionnaires de la région sont valables. Vous pouvez les consulter sur place.

Otros puntos de Postventa en el extranjero
En estos países rigen las condiciones de nuestros representantes locales. las cuales pueden ser consultadas allí mismo.

Ulteriori uffici del servizio tecnico assistenza clienti all'estero
In questi paesi sono valide le condizioni di garanzia dei partner locali. Queste condizioni possono essere esaminante sul luogo.

Serviços de assistência técnica no estrangeiro
Nestes países são válidas as condições de garantia dos concessionários locais, podendo aí ser consultadas.

További vevöszolgálati irodák külföldön
Ezekben az országokban a mi AEG vevöszolgálatainknál saját jótállási feltételek alkalmazhatók. A további adatokat kérjük közvetlenül szerezzék be.

Servisne službe
Na garancijskem listu boste našli seznam pooblaščenih servisnih služb AEG.

U.A.E. Abu Dhabi
Universal Trading Company
P.O. Box 43 99
Tel.: 6335331
Service Center 6733974

Jordan
Jordan Household
Supply Co. Ltd.
P.O. Box 3/68
Amman/Tel.: 69 70 50

Malta
ITC
International Trading Company
White House Building
Mountbatte Street
Blata L-Bajda/Tel.: 220644

Egypt
Middle East Commercial
Center
4 Salah El Dein St. - 2nd floor
Heliopolis, Kairo
Egypt
Tel.: 2024181719

Canada
EURO-LINE Appliances
2150 Winston PARK Drive 20
Oakville, Ontario L6H 5V1
Tel.: 905 829 3980
Fax: 905 829 3985

Mauritius
Happy World Centre Ltd.
P.O. 7 54
1 Chausee Street
Port Louis
Tel.: 25355

Australia
The Andi-Co Group
1 Stamford Road
Oakleigh VIC 3166
Tel.: (03) 9569 1255
Fax: (03) 9569 1450
www.andico.com.au

Korea (South)
Core Incorp.
3/F Chewoo Bldg.
200 Nonhyun-Dong
Kangnam-Ku 135-010
Seoul
Telefon 82 2 549 89 61

Namibia
AEG NAMIBIA (PTY)
LIMITED-Jeppe Street
Northern Industrial Area
Windhoek
Tel.: (061) 21-6082/4
Fax: (061) 217838

Bahrain/Arabian Gulf
A.A. Zayani & Sons
P.O. Box 9 32
Bahrain
Tel.: 17311124

Croatia
Electrolux D.O.O.
Suplova 7
10000 Zagreb
Tel.: 1 61 19512
Fax: 1 61 19513

New Zealand
Monaco Corporation Ltd.
10 Rothwell Avenue
Albany - Auckland
4399 Auckland 1
New Zealand
Tel.: 0064 94156019
Fax: 0064 94157070

Bulgaria
Electrolux Bulgaria E.O.O.D.
91 Levski Blvd.
1000 Sofia
Tel.: 2 806676
Fax. 2 980 5276

Kuwait/Arabian Gulf
Ali Al-Ghanim Est.
P.O. Box 21540 - Safat
Tel.: 4822190
Fax: 4820116

Syria
WATTAR CO.
P.O. Box 36109
Mazzeh - Damascus
Direct Phone: 00963116132649
Fax: 00963116119537

Cyprus
Hadjikyrlakos & Sons Ltd.
Prodromou 121
P.O. Box 21587
Nicosia 1511
Service Telephones:
Nicosia 02 481226
Limassol 05 562182
Larnaca 04 633929
Paphos 06 932 699

Lebanon
Adib & Assaferi
P.O. Box 539
Tripoli

Iran
ARIAN International
Development Co.
AEG Showroom
Shariati, Balatar as Safar
Teheran / Iran
Phone No. Showroom:
021 / 285 513 / 4
Phone No. Service:
021 / 312 27 67 / 8

Estonia
Electrolux Estonia Ltd.
Mustamäe tee 24
EE0006 Tallinn
Tel.: (372) 6 650 090
Fax: (372) 6 650 092

Latavia
Electrolux Latavia Ltd.
Terlaton Street 42/44
1011 Riga
Tel.: 371 2 297821
Fax: 371 2 821286

Poland
Electrolux Poland Sp. zo.o.
ul. Domaniewska 41
02-034 Warszawa
tel.: 022 874 33 33
fax: 022 874 33 00

Hong Kong
Dah Chong Hong Ltd.
20 Kai Cheung Road
Kowloon Bay
Kowloon - Hong Kong
Tel.: 0085222621620
Fax: 0085227550333

Lithuania
Electrolux Lithuania
Verkui 29
2600 Vilnus
Tel.: 372 272 3326
Fax: 372 272 3366

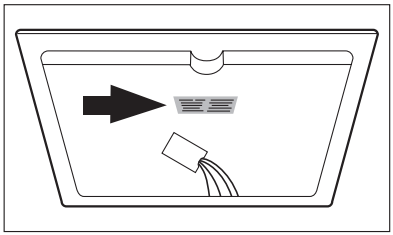
Russia
Electrolux Russia Ltd.
16 Olympiysky prospekt
129090 Moscow
Tel.: (095) 937 7837
Fax: (095) 926 5513

Israel Evis Ltd. Tadiran-Ampa Service 10 Gibonay Israel Street New Industrial Zone Netanya, 42504 Israel	**Malaysia** Arzbergh Engineering No. 49A/B, Jalan Petaling Utama 7 4600 Petaling Jaya Tel.: 3 795 1084 Fax: 3 795 1082	**Saudi Arabia** Alia Trading Corporation P.O. Box 4101 Meccak Street Riyadh Tel.: 4645977 Al Nahas Est. Al Sitteeng Street P.O. Box 1 15 29 Jeddah Tel.: 6611675 Service center 6646583
Japan Electrolux Japan Ltd. Domestic Appliances Department Maruzen Showa Warehouse Building Tookai 4-5-12, Ota-ku 143-006 Tokyo Tel.: 0120-13-7117 Fax: 03-3790-5257	**Singapore** Group Pte Ltd. 833 Bukit Timah Road Unit no. 01-11 Royalville 279887 Singapore Tel.: 0065 64638484 Fax: 0065 64638488	**Slovenia** Electrolux Slovenia D.O.O. Traska Ul. 132 1000 Ljubljana Tel.: 61 1234 137 Fax: 61 1234 238
Thailand Olympia Thai Tower, 444 Rachadapiser Road Samsennok- Huaykwang 10320 Bangkok Thailand Tel.: 006625136111 Fax: 006625136334	**Slovakia Rep.** Electrolux Slovakia S.R.O. Seberiniho 1 821 03 Bratislava Tel.: 02 4333 4322, 4355 Fax: 02 4333 6976	**South Africa** AEG (Pty) Ltd. 55, 12th Road P.O. Box 1 02 64 Kew/Johannesburg 2000 Tel.: 8069111
Hungary Electrolux Lehel KFT Erzsébet Királyné útja 87. 1142 Budapest Tel.: 00361/467-3200		

Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.



Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

– Наименование модели
– Номер изделия (PNC)
– Серийный номер (S-No.) (номера находятся на фирменной табличке)
– Характер неполадки
– код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....

Bästa kund,

läs igenom bruksanvisningen noga och spara den för senare behov.
Lämna över bruksanvisningen till en eventuell ny ägare av produkten.

Följande symboler användes i texten:

Säkerhetsanvisningar
Varning! Anvisningar för Din personliga säkerhet.
Observera! Anvisningar för att undvika skador på produkten.

Anvisningar och praktiska tips

Miljöinformation

Innehåll

Bruksanvisning 40

Säkerhetsanvisningar 40

Beskrivning av produkten 42
Kokhällens funktion 42
Beskrivning av manöverpanel 42
Touch-kontroller 43
Displayer 44
Restvärmevarnare 44

Hällens betjäning 45
Slå på och av hällen 45
Inställning av värmeläge 45
Slå till/från stekzonen 45
Slå på och av STOPP+GO-funktionen 46
Användning av uppkokningsautomatik 46
Slå På/Av funktionslås 47
Användning av barnsäkring 48
Slå På/Av Power-funktion 49
Användning av timer 50
Säkerhetsavstängning 53

Tips för kokning och stekning 54
Kokkärl 54
Kokkärl för induktionskokzoner 54
Tips för att spara energi 55
Exempel på användning vid tillagning 56

Rengöring och skötsel 57

Vad gör man när 58

Avfallshantering 59

Installationsanvisning 61

Garanti 63

Konsumentkontakt 64

Service och reservdelar 65

Montering 93

⚠ Säkerhetsanvisningar

Var vänlig beakta dessa anvisningar, eftersom annars uppkommna skador inte täcks av garantin.

CE Denna produkt är godkännd enligt följande EU-direktiv:

– 73/23/EWG från 19.02.1973 lågspännings-direktiv
– 89/336/EWG från 03.05.1989 EMV-direktiv inklusive ändrings-direktiv 92/31/EWG
– 93/68/EWG från 22.07.1993 CE-märknings-direktiv

Bestämmelser för användning

- Denna häll får endast användas i hushållet till normal kokning, och stekning, av maträtter.
- Hällen får inte användas som arbets- eller avställningsyta.
- Ombyggnad eller förändringar av hällen är inte tillåten.
- Ställ eller förvara inte brännbara vätskor, lättantändligt material eller föremål som kan smälta (till exempel folier, plast, aluminium) på spisen eller i dess närhet.

Säkerhet för barn

- Håll i regel småbarn borta från hällen.
- Låt bara större barn arbeta vid hällen under uppsikt.

Allmän säkerhet

- Montering och anslutning av hällen får endast utföras av utbildad och auktoriserad fackpersonal.
- Inbyggnadsapparater får efter montering endast användas i standardiserade, passande inbyggnadsskåp och bänkskivor.
- Vid funktionsstörningar i hällen eller skador på glaskeramiken (sprickor resp repor) måste hällen slås av och skiljas från el-nätet, för att undvika en eventuell elektrisk stöt.
- Reparationer av hällen får endast utföras av utbildad och auktoriserad fackpersonal.

Säkerhet under användning

- Avlägsna klistermärken och folier från glaskeramiken.
- Vid oaktsamhet under arbete vid hällen finns risk för brännskador.
- Sladdar till elektriska apparater får inte komma i beröring med hällens yta respektive varma kokkärl.
- Överhettat fett och olja kan snabbt ta eld. Tillagning med fett eller olja (till exempel pommes frites) skall inte lämnas oövervakat.
- Stäng av kokzonerna efter varje användning.
- Personer med inopererad pacemaker bör hålla överkroppen minst 30 cm från påslagen induktionskokzon.
- Risk för brännskador! Lägg inte föremål av metall, som till exempel knivar, gafflar, skedar och kastrullock på kokhällen, eftersom de kan bli varma.

Säkerhet vid rengöring

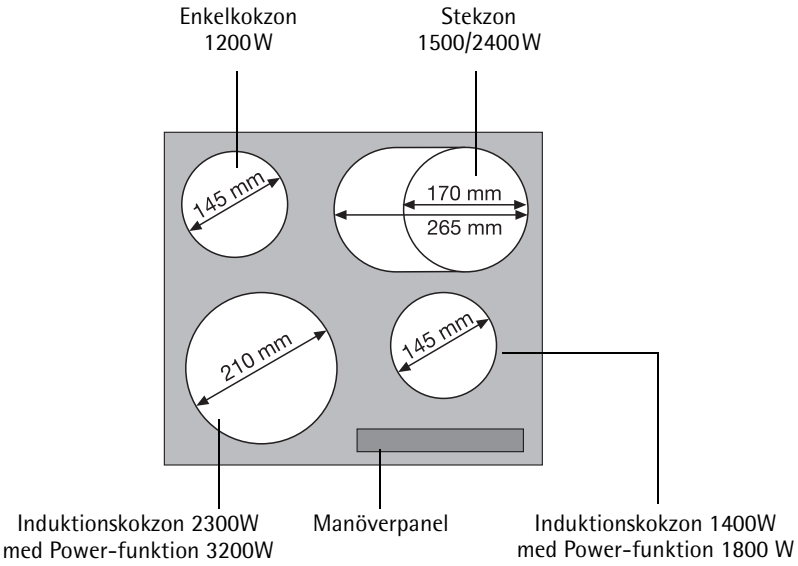
- Vid rengöring skall hällen vara frånkopplad och kall.
- Rengöring av hällen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl inte tillåten.

Undvikande av skador på hällen

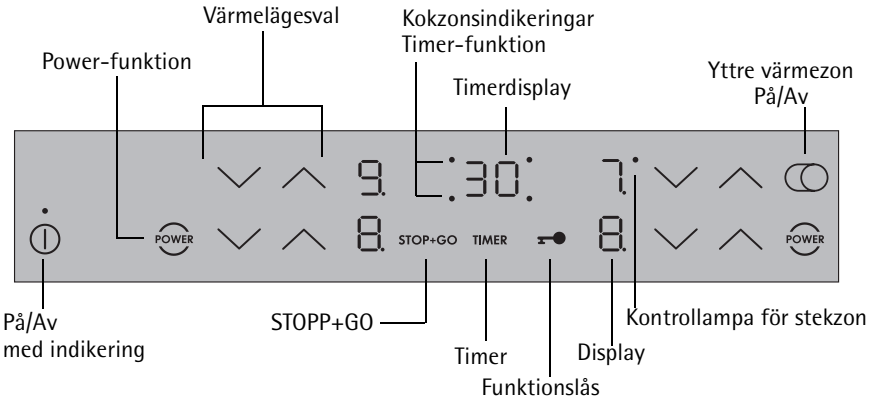
- Glaskeramiken kan skadas av nerfallande föremål.
- Stötar med kokkärl kan skada kanten på glaskeramiken.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadade bottnar kan då de dras över glaskeramiken skada denna.
- Smältbara föremål och överkokning kan bränna fast på glaskeramiken och bör genast avlägsnas.
- Använd inte kokzonerna utan kokkärl eller med tomma kokkärl.
- Luftspalten på 5mm mellan bänkskivan och skåpsluckan under får ej övertäckas.

Beskrivning av produkten

Kokhällens funktion



Beskrivning av manöverpanel



Touch-kontroller

Hällen betjänas med touchkontroller. Funktioner styrs genom tryck på touchkontroller och bekräftas med indikeringar och ljudsignaler. Touchkontrollerna trycks på uppifrån, utan att beröra flera samtidigt.

Touch-kontroll		Funktion
⏻	På / Av	Slå på och av hällen
⌃	Öka inställningar	Öka värmeläge/tid
⌄	Minska inställningar	Minska värmeläge/tid
TIMER	Timer	Timerval
🔑	Funktionslås	Slå På/Av manöverpanelen
POWER	Power	Slå på/av Power-funktion
STOP+GO	Stopp+Go	Slå på/av varmhållningsläge
⊂⊃	Stekzon	Till- och frånkoppling av yttre värmezon

Displayer

Display		Beskrivning
0		Kokzon är avstängd
u	Varmhållningsläge	Varmhållningsläge/STOPP+GO-funktion är inställt
1 - 9	Värmelägen	Värmeläge är inställt
1. - 6.	Värmelägen med decimalpunkt	Mellanläge är inställt
A	Uppkokningsautomatik	Uppkokningsautomatik är aktiv
E	Fel	Felfunktion har uppträtt
F	Kastrullavkänning	Kokkärlet är olämpligt, för litet eller det finns inget kokkärl på kokzonen
H	Restvärme	Kokzon är fortfarande varm
L	Barnsäkring	Funktionslås/Barnsäkring är inkopplad
P	Power	Power-funktion är inkopplad
-	Säkerhetsavstängning	Säkerhetsavstängning är aktiv

Restvärmevarnare

Varning! Risk för brännskador genom restvärme. Efter avstängning behöver kokzonerna någon tid för att kylas av. Beakta restvärmevarnare H .

Restvärme kan användas för smältning och för varmhållning av maträtter.

Induktionskokzonerna alstrar den för kokning erforderliga värmen direkt på kokkärlets botten. Glaskeramiken värms endast genom återvärmen från kokkärlet.
Kylfläkten slås automatiskt på och av beroende på elektronikens temperatur.

Hällens betjäning

Använd lämpliga kokkärl till induktionskokzoner.

Slå på och av hällen

	Manöverpanel	Display	Kontrollampa
Slå på	Tryck på ⏻ i 2 sekunder	0 / H	Lyser
Slå av	Tryck på ⏻ i 1 sekund	H / Ingen	Slocknar

Om inte ett värmeläge eller en funktion ställs in inom ca 10 sekunder efter att hällen har slagits på, stängs hällen automatiskt av.

Inställning av värmeläge

	Manöverpanel	Display
Öka	Tryck på ∧	u till 9 / P
Minska	Tryck på ∨	9 till 0
Slå av	Tryck på ∧ och ∨ samtidigt	0

Slå till/från stekzonen

Stekzonens värmeyta kan anpassas efter kokkärlets storlek.

Stekzon	Touchkontroll	Kontrollampan
Inkoppling av yttre värmezon	Tryck på ⊂⊃ 1-2 sekunder	Lyser
Frånkoppling av yttre värmezon	Tryck på ⊂⊃ 1-2 sekunder	Slocknar

Slå på och av STOPP+GO-funktionen

STOPP+GO-funktionen kopplar samtidigt om alla inkopplade kokzoner till varmhållningsläget och åter till det tidigare inställda värmeläget. Denna funktion lämpar sig för att kort avbryta och fortsätta tillagningsprocessen, exempelvis för att svara i telefon.

	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på STOPP+GO	u
Slå av	Tryck på STOPP+GO	Tidigare inställt värmeläge (ej uppkokningsautomatik)

Timer-funktioner avbryts ej genom STOPP+GO.

STOPP+GO låser hela manöverpanelen förutom touchkontrollen ⏻.

Användning av uppkokningsautomatik

Alla kokzoner har en uppkokningsautomatik. Uppkokningsautomatiken kopplar in kokzonen med full effekt under en bestämd tid och kopplar sedan automatiskt om till det inställda värmeläget.

Steg	Manöverpanel	Display
1.	Ställ in läge 9 / P	9 / P
2.	Vänta en kort stund	9 / P
3.	Tryck på ^	A
4.	Tryck på v för att ställa in det önskade värmeläget	8 till 1 / u efter 3 sekunder A

Om ett högre värmeläge väljs under uppkokningsfasen A till exempel från 3 till 5, anpassas uppkokningstiden.

Om kokzonen fortfarande har restvärme (indikering H), genomförs inte uppkokningsfasen.

Tiden för den automatiska uppkokningsfasen är beroende av det inställda värmeläget.

Effektläge	Tid för uppkokningsfasen Strålelement [min:sek]	Tid för uppkokningsfasen Induktion [min:sek]
u	0:30	0:10
1	1:00	0:10
2	1:40	0:10
2.	2:40	1:20
3	4:50	3:10
3.	5:30	4:20
4	6:30	5:50
4.	8:10	8:10
5	10:10	10:10
5.	12:20	10:30
6	2:30	2:00
6.	2:30	2:00
7	3:30	2:30
8	4:30	2:50
9	---	---

Slå På/Av funktionslås

Manöverpanelen kan, med undantag för touchkontrollen "På/Av", när som helst vid användning av hällen spärras för att förhindra att gjorda inställningar ändras av misstag, till exempel vid avtorkning med en trasa.

	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på	(i 5 sekunder)
Slå av	Tryck på	Tidigare inställt värmeläge

Vid avstängning av hällen kopplas funktionslåset automatiskt från.

Användning av barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar en oönskad användning av hällen.

Inkoppling av barnsäkring

Steg	Manöverpanel	Indikering/Signal
1.	⏻ Slå på hällen (ställ inte in något värmeläge)	0
2.	Tryck på 🔑 tills en signal hörs	Ljudsignal
3.	Tryck på ∧	L
Hällen slås av. Barnsäkring är inkopplad.		

Frånkoppling av barnsäkring

Steg	Manöverpanel	Indikering/Signal
1.	⏻ Slå på hällen	L
2.	Tryck på 🔑 tills en signal hörs	Ljudsignal
3.	Tryck på ∨	
Hällen slås av. Barnsäkringen är urkopplad.		

Koppla ur barnsäkringen tillfälligt

Barnsäkringen kan kopplas ur för ett enstaka tillagningstillfälle, den är därefter åter aktiv.

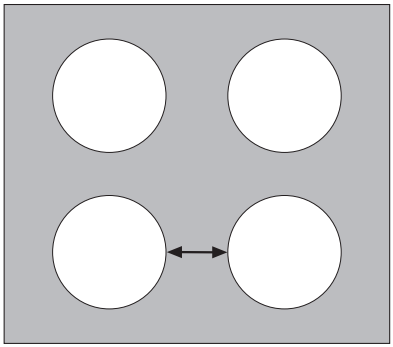
Steg	Manöverpanel	Indikering/Signal
1.	⏻ Slå på hällen	L
2.	Tryck på ∧ och ∨ samtidigt	0 / Ljudsignal
Till nästa gång hällen slås av kan den användas normalt.		

Slå På/Av Power-funktion

Power-funktionen POWER ökar effekten på induktionskokzonerna, till exempel för att snabbt koka upp en större mängd vatten.
Power-funktionen är aktiverad i 10 minuter. Därefter kopplas induktionskokzonen automatiskt om till värmeläge 9.

	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på POWER	P
Slå av	Tryck på POWER	9
	Tryck på ⌄	9

Power-styrning
Kokzonerna förfogar över en maximal effekt.
Om denna effekt överskrides vid inkoppling av Power-funktionen, reducerar power-styrningen värmeläget för en annan kokzon. Displayen för denna kokzon växlar i två minuter mellan inställt och maximalt möjliga värmeläge. Därefter visas det verkliga värmeläget.



Exempel:

Senast påslagna kokzon	Annan kokzon		
Inställt värmeläge	Inställt värmeläge	Display	Verkligt värmeläge
P	9	7 växelvis med 9	7

Om Power-funktionen avslutas, ställs kokzonerna automatiskt in på tidigare inställda värmelägen.

Användning av timer

Alla kokzoner kan var och en samtidigt använda en av de båda timer-funktionerna.

Funktion	Förutsättning	Resultat när tiden gått ut
Avstängningsautomatik	Vid ett inställt värmeläge	Ljudsignal 00 blinkar Kokzon slås av
Signalur	Då kokzoner ej användes	Ljudsignal 00 blinkar

Om en kokzon slås av stängs även den inställda timer-funktionen av.

Ställs ett värmeläge in tillsammans med en timerinställning för en kokzon, slås kokzonen av när den inställda tiden gått ut.

Val av kokzon

Steg	Manöverpanel	Display	
1.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den första kokzonen blinkar	
2.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den andra kokzonen blinkar	
3.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den tredje kokzonen blinkar	
4.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den fjärde kokzonen blinkar	

Blinkar indikeringen långsamt, kan värmeläget ställas in eller ändras.

Har flera timer-funktioner ställts in, visas efter några sekunder den minsta kvarvarande tiden för timer-funktionerna och den därtill hörande indikeringen blinkar.

Ställa in tid

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar
2.	Tryck på ⌃ eller ⌄ för den valda kokzonen	00 till 99 minuter
Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare. Tiden är inställd. Tiden räknas ner.		

Avstängning av timer-funktion

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare Kvarvarande tid visas
2.	Tryck på ⌄ för den valda kokzonen	Kvarvarande tid räknas ner till 00.
Indikeringen slocknar. Timer-funktionen för den valda kokzonen är frånkopplad.		

Ändra tid

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare Kvarvarande tid visas
2.	Tryck på ⌃ eller ⌄ för den valda kokzonen	01 till 99 minuter
Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare. Tiden är inställd. Tiden räknas ner.		

Visa kvarvarande tid för en kokzon

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare Kvarvarande tid visas
Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare.		

Slå av ljudsignal

Steg	Manöverpanel	Ljudsignal
1.	Tryck på TIMER	Akustisk kvittering.
Ljudsignal tystnar.		

Säkerhetsavstängning

Kokhäll

- Om inte ett värmeläge för en kokzon ställs in inom ca 10 sekunder efter att hällen har slagits på, slås hällen automatiskt av.
- Om en eller flera touchkontroller trycks på längre än ca 10 sekunder, till exempel att ett kokkärl har ställts på touchkontrollen, ljuder en signal och hällen slås automatiskt av.
- Om alla kokzoner slås av, stängs hällen automatiskt av efter ca 10 sekunder.

Manöverpanel

Fuktighet (till exempel en våt trasa) eller vätska som har kokat över på manöverpanelen slår genast av alla kokzoner.

Induktionskokzonerna

- Vid överhettning (till exempel genom en torrkokad kastrull) slås kokzonen automatiskt av. - visas. Innan kokzonen användes igen måste den ställas på 0 och kylas av.
- Om ett olämpligt kokkärl användes, blinkar F i displayen och efter 10 minuter släcks indikeringen för kokzonen.

alla kokzoner

- Om en av kokzonerna inte stängs av efter en viss tid, eller om värmeläget inte ändras, slås denna kokzon automatiskt av.

Värmeläge	Frånkoppling efter
u. 1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timma

Tips för kokning och stekning

Anvisning angående akrylamid
Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan en kraftig stekning av livsmedel, speciellt med produkter som innehåller stärkelse, innebära en hälsorisk genom att akrylamid bildas. Därför rekommenderar vi att tillaga vid lägsta möjliga temperatur och att inte steka maträtter för hårt.

Kokkärl

- Kokkärlets botten avgör om det är ett bra kärl. Botten bör vara så tjock och plan som möjligt.
- Kokkärl av stålemalj eller med aluminium- eller kopparbotten kan lämna missfärgningar på glaskeramikytan, vilka är svåra att avlägsna eller de går inte alls att ta bort.

Kokkärl för induktionskokzoner

Kokkärlsmaterial	Lämpligt
Stål, stålemalj	ja
Gjutjärn	ja
Rostfritt stål	Om det av tillverkaren är rekommenderat
Aluminium, koppar, mässing	---
Glas, keramik, porslin	---

Om kokkärl är lämpliga för induktionskokzoner är detta angivet av tillverkaren.

Lämplighetskontroll
Kokkärl är lämpliga för induktion, om ...

- ... lite vatten på en induktionskokzon på värmeläge 9 blir varmt på några sekunder.
- ... en magnet fastnar på kokkärlsbottnen.

Vissa kokkärl kan alstra ljud under användning på en induktionskokzon. Detta ljud innebär ingen störning och funktionen påverkas inte på något sätt.

Kokkärlsstorlek
Induktionskokzoner anpassar sig automatiskt efter kokkärlsbottnen upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av kokkärlsbottnen måste alltid ha en minsta diameter beroende på kokzonsstorlek.

Kokkärlet skall stå centrerat på kokzonen.

Tips för att spara energi

Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.

Sätt om möjligt lock på kokkärl.

Exempel på användning vid tillagning

Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

Värmeläge	Tillagningssätt	Lämpligt för	Tid	Råd/Tips
0		Från-läge		
ᴗ	**Varmhållning**	Varmhållning av tillagade rätter	efter behov	Täck över
1-2	**Smältning**	Hollandaisesås, smältning av smör, choklad, gelantin	5-25 min	Rör om då och då
		Omelett, äggstanning	10-40 min	Tillaga med lock
2-3	**Svällning**	Svällning av ris och mjölkrätter. Uppvärmning av färdiglagade rätter	25-50 min	Tillsätt minst dubbla mängden vätska till ris, rör om då och då i mjölkrätter
3-4	**Ångkokning**	Ångkokning av grönsaker, fisk stekning av kött i gryta	20-45 min	Tillsätt lite vätska (några matskedar) till grönsaker
4-5	**Kokning**	Ångkokning av potatis	20-60 min	Använd lite vätska, till exempel: max 1/4 l vatten till 750 g potatis
		Kokning av större mängder, gryträtter och soppor	60-150 min	Upp till 3 l vätska samt ingredienser
6-7	**Lätt stekning**	Schnitzel, cordon bleu, kotlett, köttbullar, korv, lever, redning, ägg, ugnspannkaka, fritering av munkar	tillaga fortlöpande	Vänd då och då
7-8	**Hård stekning**	Raggmunk/råraka, biffar, pannkakor	5-15 min	Vänd då och då
9	**Kokning Stekning Fritering**	Kokning av större mängd vatten, kokning av pasta, bryning av kött (gulasch, grytstek), fritering av pommes frites		

Power-funktionen lämpar sig för uppkokning av stora mängder vätska.

Rengöring och skötsel

Försiktigt! Risk för brännskador genom restvärme.
Låt hällen kylas av.

Observera! Skarpa och repande rengöringsmedel skadar hällen. Rengör med vatten och diskmedel.

Observera! Rester av rengöringsmedel skadar hällen. Avlägsna rester med vatten och diskmedel.

Rengöring av hällen efter varje användning

1. Torka av hällen med en fuktig trasa och lite diskmedel.
2. Torrtorka hällen med en ren duk.

Borttagning av föroreningar

1. Sätt en rengöringsskrapa snett mot glaskeramikytan.
2. Ta bort föroreningar genom att föra skrapan över ytan.
3. Torka av hällen med en fuktig trasa och lite diskmedel.
4. Torrtorka hällen med en ren duk.

	ta bort		
Slag av förorening	**genast**	**med kall häll**	**med**
Socker, sockerhaltiga rätter	ja	---	Rengöringsskrapa*
Plast, aluminiumfolie	ja	---	
Kalk-och vattenränder	---	ja	Glaskeramik- eller stålrengörare*
Fettstänk	---	ja	
metallskimrande färgningar	---	ja	

*Rengöringsskrapa, glaskeramik- eller stålrengöringsmedel kan köpas i fackhandeln

Avlägsna hårt sittande föroreningar med glaskeramik- eller stålrengöringsmedel.

Rispor eller mörka fläckar i glaskeramiken kan inte avlägsnas, de påverkar dock inte hällens funktion.

Vad gör man när ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Kokzonerna går inte att slå på eller de fungerar inte	Det har gått mer än 10 sekunder efter att hällen slogs på	Slå på hällen igen.
	Funktionslåset är inkopplat [L]	Slå av funktionslåset (se avsnitt "Slå På/Av funktionslås").
	Barnsäkringen är inkopplad [L]	Avaktivera barnsäkringen (se avsnitt "Barnsäkring").
	Flera touchkontroller har tryckts på samtidigt	Tryck bara på en touchkontroll
	Touchkontrollerna är delvis täckta av en blöt trasa eller med vätska	Avlägsna trasan eller vätskan. Slå på hällen igen.
	Säkerhetsavstängningen har löst ut.	Slå på hällen igen.
	STOPP+GO är aktiv [u]	Slå av STOPP+GO
Restvärmevarnaren visar inget	Kokzonen har bara varit inkopplad en kort stund och är därför ännu inte tillräckligt varm	Kontakta kundtjänst om kokzonen är varm.
Det går inte att slå på uppkokningssautomatiken	Kokzonen har fortfarande restvärme [H]	Låt kokzonen kallna
	Det högsta värmeläget är inställt [9]	Det högsta värmeläget har samma effekt som uppkokningsautomatiken
Upprepad ljudsignal (6 gånger), hällen slås av	En eller flera touchkontroller har tryckts på längre än 10 sekunder	Släpp touchkontroller
En signal hörs och hällen kopplas till, efter 5 sekunder kopplas den åter från och efter ytterligare 5 sekunder hörs en signal igen	Touchkontrollen för Till/Från var täckt, till exempel av en trasa	Lägg inga föremål på kontrollpanelen
Indikeringar växlar mellan två värmelägen	Power-styrningen reducerar effekten för denna kokzon.	Se avsnitt "Slå På/Av Power-funktion".

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
F blinkar	Olämpligt kokkärl	Använd lämpligt kokkärl
	Inget kokkärl på kokzonen	Sätt ett kokkärl på kokzonen
	Diametern på kokkärlsbottnen är för liten för kokzonen	Byt till mindre kokzon
		Använd lämpligt kokkärl
- lyser	Kokzonens överhettningsskydd har löst ut	Slå av kokzonen. Slå på kokzonen igen
E och siffra visas	Fel i elektroniken	Skilj hällen från el-nätet några minuter (ta ur säkringen i säkringsskåpet). Kontakta kundtjänst om det efter inkoppling åter visas E

Vänd Dig till Din fackhandlare eller Elektrolux Service om Du inte lyckas avhjälpa problemet med ovan angivna åtgärder.

Varning! Reparationer av hällen får endast utföras av en fackman. Felaktiga reparationer kan medföra allvarliga risker för användaren.

Om du på grund av handhavandefel tillkallar kundtjänst-tekniker eller fackhandlare är deras besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.

Avfallshantering

Förpackningsmaterial
Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.

Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Installationsanvisning

Säkerhetsanvisningar

Gällande lagar, förordningar, riktlinjer och normer för respektive land skall efterföljas (säkerhetsbestämmelser, bestämmelser för avfallshantering etc).
Installation får endast göras av fackpersonal.
Minsta avstånd till andra apparater skall respekteras.
Utdragslådor får endast monteras om skyddsbotten finns direkt under hällen.
Snittytorna i bänkskivan skall skyddas mot fukt med ett lämpligt
Packningen tätar hällen utan springor mot bänkskivan.
Packningen tätar hällen utan springor mot bänkskivan.
Använd ingen silikon-tätningsmassa mellan hällen och bänkskivan.
Skydda hällens undersida vid inbyggnad mot ånga och fukt, till exempel från en diskmaskin eller en ugn.
Undvik placering av kokhällen direkt intill dörrar och under fönster.
Dörrar och fönster som slås upp kan slå ner heta kokkärl från kokzonen.

⚠ **VARNING!**
Risk för skador genom elektrisk ström.

- Nätanslutningsplinten är spänningssatt.
- Gör nätanslutningsplinten spänningslös.
- Beakta kopplingsschema.
- Beakta säkerhetsbestämmelser för elektronik.
- Säkerställ isolering genom fackmässig installation.
- Låt elektriska anslutningar utföras av en behörig elektriker.

⚠ **VARNING!**
Skador genom elektrisk ström.
Lösa och ej fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.

- Gör kontaktanslutningar på ett fackmässigt sätt.
- Dragavlasta kabeln.
- Vid 1 eller 2-fas anslutning måste alltid den passande nätanslutningskabeln, typ H05BB-F Tmax 90° (eller med högre värde) användas.
- Om denna apparats nätanslutningskabel är skadad, måste den ersättas med en speciell anslutningskabel (typ H05BB-F Tmax 90°, eller med högre värde). Denna kan erhållas vid kundtjänst.

I den elektriska installationen ska det finnas en anordning som gör det möjligt att skilja alla polerna för hällen från nätet. Anordningens kontaktavstånd ska vara minst 3 mm.
Lämpliga frånskiljare är t.ex. automatsäkringar, smältsäkringar (säkringar ska skruvas ur sockeln), jordfelsbrytare och kontaktorer.

Garanti

Sverige

Reklamation
Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

Finland

Garanti (gäller för Finland)
Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början.
Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

EU-Länder
För apparaten tillämpas garantin enligt de bestämmelser som gäller i respektive land.

Transportskador
Vid uppackning, kontrollera, att maskinen inte är skadad. Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

Konsumentkontakt

Sverige

Konsumentkontakt
Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.aeg-hem.se**

Finland

Konsumentkontakt i Finland
Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662.
(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).

Service och reservdelar

Sverige

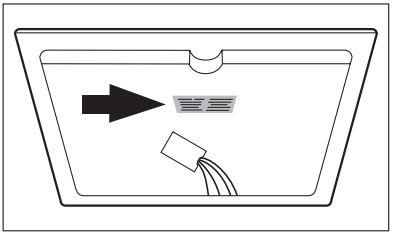
Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.aeg-hem.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.aeg-hem.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:



Modellbeteckning .....
Produktnummer .....
Serienummer .....
Inköpsdatum .....

Hur och när uppträder felet ?

Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm),** * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".
För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.
Modell: .....
Produktnummer: .....
Serienummer: .....
Inköpsdatum: .....

Arvoisa asiakas,

lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Luovuta ohje tarvittaessa eteenpäin myös laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Tekstissä käytetään seuraavia symboleja:

Turvaohjeet
Varoitus! Henkilöturvaohjeet.
Huomio! Laiteturvallisuutta koskevat ohjeet.

Käytännön ohjeet ja neuvot

Ympäristötietoja

Sisällys

Käyttöohje ... 68

Turvaohjeet ... 68

Laitteen kuvaus ... 70
Keittotason kuvaus ... 70
Käyttöpaneeli ... 70
Kosketusherkät sensoripainikkeet ... 71
Näytöt ... 72
Jälkilämmön merkkivalot ... 72

Laitteen käyttö ... 73
Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta ... 73
Kuumennustehon säätö ... 73
Kaksoislämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta ... 74
STOP+GO-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta ... 74
Automaattisen kuumennuksen käyttö ... 75
Käyttöpaneelin lukitus/lukituksen poisto ... 76
Lapsilukon käyttö ... 77
Power-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta ... 78
Ajastimen käyttö ... 79
Virran turvakatkaisu ... 82

Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen ... 83
Keittoastiat ... 83
Induktiokeittotasolle sopivat keittoastiat ... 83
Energiansäästövinkkejä ... 84
Käyttöesimerkkejä ruoanvalmistuksessa ... 85

Puhdistus ja hoito ... 86

Mitä tehdä, jos 87

Jätehuolto ... 89

Asennusohjeet ... 90

Takuu ... 91

Valtuutetut huoltoliikkeet ... 91

Huolto ja varaosat ... 92

Laitteen asentaminen ... 93

⚠ Turvaohjeet

Noudata ohjeita huolellisesti. Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat ohjeiden vastaisesta käytöstä.

CE Laite on yhteensopiva seuraavien EY-direktiivien kanssa:
– 73/23/ETY, säädetty 19. helmikuuta 1973, pienjännitedirektiivi
– 89/336/ETY, säädetty 3. toukokuuta 1989: EMC-direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 92/31/ETY
– 93/68/ETY, säädetty 22. heinäkuuta 1993, CE-merkinnästä annettu direktiivi

Määräystenmukainen käyttö

- Laitetta saa käyttää ainoastaan kotitalouksien ruoanvalmistuksessa keittämiseen ja paistamiseen.
- Laitetta ei saa käyttää työ- tai aputasona.
- Laitteelle ei saa tehdä muutostöitä.
- Älä säilytä laitteen päällä tai sen läheisyydessä helposti syttyviä nesteitä tai muita materiaaleja tai sulavia esineitä (esim. kelmut, muovi, alumiini).

Lasten turvallisuus

- Älä päästä pikkulapsia laitteen läheisyyteen.
- Vanhemmat lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan valvonnan alaisena.

Yleiset turvaohjeet

- Laitteen asennus ja liitäntä on jätettävä ainoastaan koulutetun ja valtuutetun ammattihenkilön tehtäväksi.
- Laite saadaan ottaa käyttöön vasta, kun se on asennettu määräystenmukaiseen, tarkoitukseen soveltuvaan paikkaan ja työtasoon.
- Jos laitteessa esiintyy häiriöitä tai keraamisessa pinnassa näkyy vaurioita (halkeamia, lovia tai murtumia), katkaise virta laitteesta ja kytke laite irti verkkovirrasta välttääksesi mahdollista sähköiskun vaaraa.
- Laitteen korjaustyöt on jätettävä ainoastaan valtuutettujen huoltohenkilöiden tehtäväksi.

Käyttöturvallisuus

- Poista tarrat ja kalvot keraamisen tason pinnalta.
- Valvo laitetta käytön aikana. Käyttö ilman valvontaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Kuuman laitteen pinnalla tai keittoastioissa ei saa olla sähkölaitteiden johtoja.
- Liian kuumat rasvat ja öljyt syttyvät helposti palamaan. Valvo jatkuvasti laitetta, kun keität rasvaa tai öljyä (esimerkiksi ranskanperunoita).
- Kytke keittoalueet pois toiminnasta aina käytön jälkeen.
- Henkilöiden, joilla on implantoitu sydämentahdistin, tulee pitää ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä toiminnassa olevasta induktioliedestä.
- Palovammojen vaara! Älä laita metalliesineitä, esim. veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kattilankansia liedelle, sillä ne voivat kuumentua.

Turvallisuus puhdistamisessa

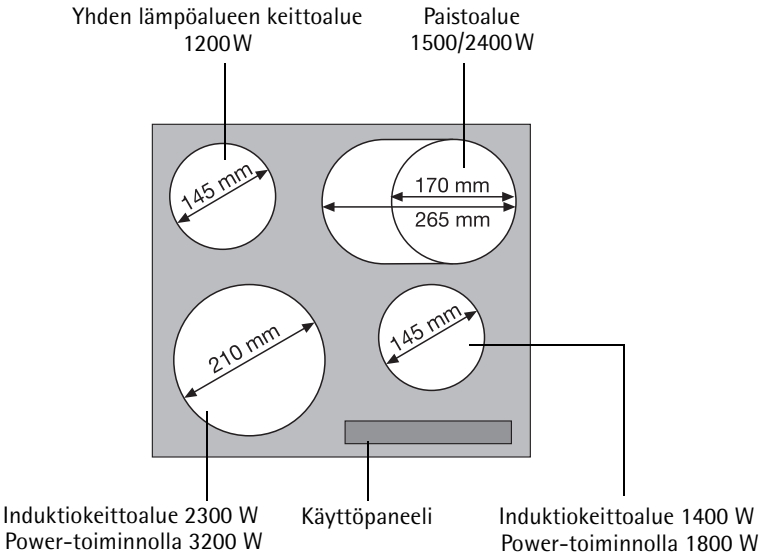
- Laitteen virta on katkaistava ja laitteen on oltava jäähtynyt ennen puhdistustöiden aloittamista.
- Turvallisuussyistä laitteen puhdistus höyry- tai painepesurilla on kielletty.

Vaurioiden estäminen

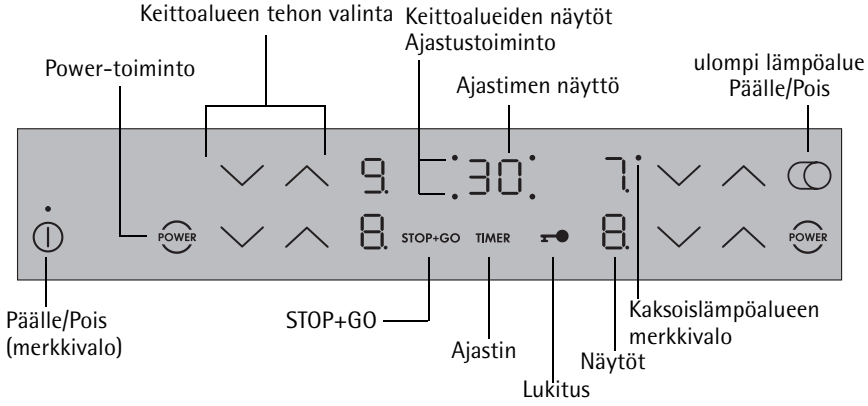
- Keraamiset pinnat saattavat vaurioitua, jos niiden päälle putoaa esineitä.
- Iskut voivat vaurioittaa keraamisen pinnan reunoja.
- Valuraudasta tai alumiinivalusta valmistetut keittoastiat sekä keittoastiat, joiden pohja on vaurioitunut, saattavat naarmuuttaa keraamista pintaa.
- Sulavat esineet ja ylikiehunut ruoka voivat palaa kiinni keraamisen tasoon, joten ne on poistettava välittömästi.
- Keittoalueita ei saa käyttää tyhjien keittoastioiden kanssa eikä ilman keittoastioita.
- Työtason ja sen alla olevan kalusteen etuosan välissä olevaa 5mm:n ilmanvaihtoaukkoa ei saa peittää.

Laitteen kuvaus

Keittotason kuvaus



Käyttöpaneeli



Kosketusherkät sensoripainikkeet

Keittotasoa käytetään kosketuspainikkeiden avulla. Toimintoja ohjataan koskettamalla näitä kosketuspainikkeita, ja merkkivalot ja merkkiäänet vahvistavat suoritetun valinnan tai asetuksen.
Sensoripainiketta painetaan suoraan yläpuolelta muita painikkeita koskettamatta.

Sensoripainike		Toiminto
⏻	Päällä / Pois	Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta
⌃	Asetusten suurentaminen	Tehotaso/Ajan lisääminen
⌄	Asetusten pienentäminen	Ehotason alentaminen / Ajan vähentäminen
TIMER	Ajastin	Ajastimen valinta
🔑	Lukitus	Käyttöpaneelin lukitus/lukituksen poisto
POWER	Power	Power-toiminnon kytkentä toimintaan / pois toiminnasta
STOP+GO	Stop+Go	Lämpimänäpitotehon kytkentä toimintaan/pois toiminnasta
⊂⊃	Kaksoislämpöalue	Ulomman keittoalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

Näytöt

Näyttö		Kuvaus
0		Keittoalue on kytketty pois toiminnasta
u	Lämpimänäpitoteho	Lämpimänäpitoteho/STOP+GO-toiminto on säädetty
1 - 9	Keittoalueiden tehot	Tehotaso on säädetty
1. - 6.	Desimaalipisteellä merkityt tehotasot	Väliteho on säädetty
A	Automaattinen kuumennus	Automaattinen kuumennus on aktiivinen
E	Virhe	Keittotason virhetoiminto
F	Keittoastian tunnistus	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittotasolla ei ole astiaa lainkaan
H	Jälkilämpö	Keittoalue on vielä lämmin
L	Lapsilukko	Lukitus/Lapsilukko on kytketty toimintaan
P	Power	Power-toiminto on kytketty toimintaan
-	Virran turvakatkaisu	Virran turvakatkaisu on aktiivinen

Jälkilämmön merkkivalot

⚠ **Varoitus!** Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi. Kun keittotaso kytketään pois toiminnasta, keittoalueiden jäähtyminen kestää vielä jonkun aikaa. Huomioi jälkilämmön merkkivalo H.

ℹ Jälkilämpöä voi hyödyntää pakasteiden sulattamisessa tai ruokien lämpimänäpidossa.

Induktiokeittoalueet kohdistavat keittämisessä tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Keraamiset astiat kuumenevat pelkästään keittoastian jälkilämmön vaikutuksesta.
Jäähdytyspuhallin kytkeytyy toimintaan ja pois toiminnasta automaattisesti elektroniikan lämpötilan mukaisesti.

Laitteen käyttö

Käytä induktiokeittoalueilla niille soveltuvia astioita.

Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

	Käyttöpaneeli	Näyttö	Merkkivalo
Kytkentä toimintaan	Kosketa painiketta ⏻ 2 sekunnin ajan	0 / H	syttyy
Kytkentä pois toiminnasta	Kosketa painiketta ⏻ 1 sekunnin ajan	H/ ei mitään valoa	sammuu

Kun keittotaso kytketään toimintaan, joku tehotaso tai toiminto on valittava noin 10 sekunnin kuluessa, muuten laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Kuumennustehon säätö

	Käyttöpaneeli	Näyttö
Tehotason nostaminen	Kosketa painiketta ^	u - 9 / P
Tehotason laskeminen	Kosketa painiketta v	9 - 0
Kytkentä pois toiminnasta	Kosketa samanaikaisesti painikkeita ^ ja v	0

Kaksoislämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

Kaksoislämpöalueen keittoalue voidaan säätää keittoastian kokoon sopivaksi.

Paistoalue	Sensoripainike	Merkkivalo
Ulomman lämpöalueen kytkentä toimintaan	Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	syttyy
Ulomman lämpöalueen kytkentä pois toiminnasta	Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	sammuu

STOP+GO-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

STOP+GO-toiminnossa kaikki toiminnassa olevat keittoalueet kytkeytyvät samanaikaisesti lämpimänäpitoteholle (STOP) ja edelleen aikaisemmin säädetylle tehotasolle (GO). Tästä toiminnosta on hyötyä, kun haluat keskeyttää ruoanvalmistuksen vähäksi aikaa esimerkiksi vastataksesi puhelimeen ja jatkaa sitä taas puhelun päätyttyä.

	Käyttöpaneeli	Näyttö
Kytkentä toimintaan	Kosketa STOP+GO -painiketta	⏑
Kytkentä pois toiminnasta	Kosketa STOP+GO-painiketta	aikaisemmin säädetty tehotaso (ei automaattinen kuumennus)

STOP+GO-toiminto ei vaikuta ajastimen toimintoihin.

STOP+GO-toiminto lukitsee koko käyttöpaneelin mukaanlukien koskетuspainikkeen ⏻.

Automaattisen kuumennuksen käyttö

Kaikilla keittoalueilla on Automaattinen kuumennus -toiminto. Automaattinen kuumennus kytkee keittoalueen toimintaan täydelle teholle tietyksi ajaksi, jonka jälkeen keittoalue palautuu automaattisesti säädetylle tehotasolle.

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	Säädä 9 / P tehotaso	9 / P
2.	Aseta lyhyesti pois	9 / P
3.	^ Kosketa painiketta	A
4.	v Aseta haluamasi tehotaso koskettamalla painiketta	8 - 1 / u 3 sekunnin kuluttua A

Jos alkukuumennuksen A aikana valitaan korkeampi tehotaso, esim. tasolta 3 tasolle 5, kuumennusaikaa säädetään vastaavasti.

Jos keittoalueella on vielä jälkilämpöä (näkyvissä on H), alkukuumennusta ei tapahdu.

Automaattisen alkukuumennuksen kesto riippuu valitusta keittoalueen tehosta.

Keittoalueen teho	Keittoimpulssinkesto Säteilyvastus [min:sek]	Keittoimpulssinkesto Induktio [min:sek]
u	0:30	0:10
1	1:00	0:10
2	1:40	0:10
2.	2:40	1:20
3	4:50	3:10
3.	5:30	4:20
4	6:30	5:50
4.	8:10	8:10
5	10:10	10:10
5.	12:20	10:30
6	2:30	2:00
6.	2:30	2:00
7	3:30	2:30
8	4:30	2:50
9	---	---

Käyttöpaneelin lukitus/lukituksen poisto

Käyttöpaneelin kosketuspainikkeet voi lukita “Päällä/Pois"-painiketta lukuunottamatta milloin tahansa tason käytön aikana, jotta vältettäisiin asetusten muuttaminen vahingossa.

	Käyttöpaneeli	Näyttö
Kytkentä toimintaan	Kosketa painiketta	(5 sekunnin ajan)
Kytkentä pois toiminnasta	Kosketa painiketta	aikaisemmin säädetty tehotaso

Kun laitteen virta katkaistaan, lukitus kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Lapsilukon käyttö

Lapsilukko estää laitteen käyttämisen vahingossa.

Lapsilukon kytkentä toimintaan

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	⏻ Kytke laite toimintaan (älä säädä tehotasoa)	0
2.	Kosketa painiketta 🔒, kunnes kuuluu merkkiääni	Äänimerkki
3.	Kosketa painiketta ∧	L
Laite kytkeytyy pois toiminnasta. Lapsilukko on kytketty toimintaan.		

Lapsilukon kytkentä pois toiminnasta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	⏻ Kytke laite toimintaan	L
2.	Kosketa painiketta 🔒, kunnes kuuluu merkkiääni	Äänimerkki
3.	Kosketa painiketta ∨	
Laite kytkeytyy pois toiminnasta. Lapsilukko on kytketty pois toiminnasta.		

Lapsilukon poistaminen väliaikaisesti

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta lieden yksittäistä käyttöä varten, jonka jälkeen lapsilukko on edelleen aktiivinen.

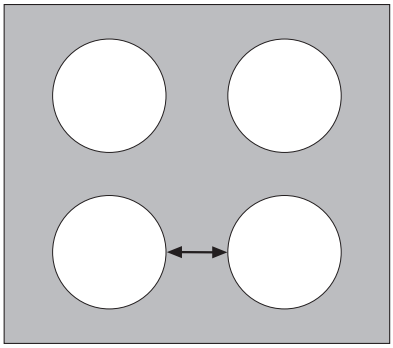
Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	⏻ Kytke laite toimintaan	L
2.	Kosketa samanaikaisesti painikkeita ∧ ja ∨	0 / Äänimerkki
Laitetta voidaan käyttää normaalisti aina siihen saakka, kunnes se kytketään seuraavan kerran pois toiminnasta.		

Power-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

Power-toiminnossa POWER induktiokeittoalueiden tehoa nostetaan, jotta esim. suuri määrä vettä saadaan kiehumaan nopeasti.
Power-toiminto on aktiivinen 10 minuutin ajan. Sen jälkeen induktiokeittoalue palaa automaattisesti takaisin tehotasolle 9.

	Käyttöpaneeli	Näyttö
Kytkentä toimintaan	Kosketa painiketta POWER	P
Kytkentä pois toiminnasta	Kosketa painiketta POWER	9
	Kosketa painiketta ∨	9

Power-toiminnon hallinta



Keittoalueilla on käytettävissä tietty enimmäisteho.
Jos mahdollinen enimmäisteho ylittyy Power-toimintoa käytettäessä-Power-toiminnon hallinta alentaa jonkun toisen keittoalueen tehotasoa.
Kyseisen keittoalueen näytössä näkyy kahden minuutin ajan vuorotellen säädetty ja suurin mahdollinen tehotaso. Sen jälkeen näkyviin tulee todellinen tehotaso.

Esimerkki:

Viimeksi toimintaan kytketty keittoalue	**Toinen keittoalue**		
säädetty tehotaso	säädetty tehotaso	Näyttö	todellinen tehotaso
P	9	7 vuorotellen ja 9	7

Jos Power-toiminto kytketään pois, keittoalueet palaavat automaattisesti aikaisemmalle tehotasolle.

Ajastimen käyttö

Kullakin keittoalueella voi olla samanaikaisesti käytössä jompikumpi kahdesta Ajastin-toiminnosta.

Toiminto	Käyttötilanne	Asetetun ajan kuluttua loppuun
Automaattinen virran katkaisu	tehotaso on säädetty	Äänimerkki 00 vilkkuu Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta
Hälytinajastin	keittoalueet eivät ole käytössä	Äänimerkki 00 vilkkuu

Jos keittoalue kytketään pois toiminnasta, sille säädetty ajastus poistuu myös.

Jos kyseiselle keittoalueelle säädetään lisäksi tehotaso hälytinajastusta varten, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta asetetun ajan kuluttua.

Keittoalueen valinta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö	
1.	TIMER 1Kosketa painiketta x	Ensimmäisen keittoalueen merkkivalo vilkkuu	
2.	TIMER 1Kosketa painiketta x	Toisen keittoalueen merkkivalo vilkkuu	
3.	TIMER 1Kosketa painiketta x	Kolmannen keittoalueen merkkivalo vilkkuu	
4.	TIMER 1Kosketa painiketta x	Neljännen keittoalueen merkkivalo vilkkuu	

Jos merkkivalo vilkkuu hitaammin, tehotasoa voidaan säätää tai muuttaa.

Jos muitakin ajastimen toimintoja on asetettu, kaikkien ajastustoimintojen lyhin jäljellä oleva aika näkyy näytössä muutaman sekunnin kuluttua, ja vastaava merkkivalo vilkkuu.

Ajan asettaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu
2.	Kosketa valitun keittoalueen painiketta ⌃ tai ⌄	*00* - *99* minuuttia
Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo vilkkuu hitaammin. Aika on asetettu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä juoksevasti.		

Ajastimen kytkentä pois toiminnasta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Näytössä näkyy jäljellä oleva aika
2.	Kosketa valitun keittoalueen painiketta ⌄	Jäljellä oleva aika näkyy näytössä juoksevasti, kunnes aika on *00*.
Merkkivalo sammuu. Valitun keittoalueen ajastintoiminto on kytketty pois päältä.		

Ajan muuttaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Näytössä näkyy jäljellä oleva aika
2.	Kosketa valitun keittoalueen painiketta ⌃ tai ⌄	01 - 99 minuuttia
Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo vilkkuu hitaammin. Aika on asetettu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä juoksevasti.		

Keittoalueen jäljellä olevan ajan näyttäminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Näytössä näkyy jäljellä oleva aika
Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo vilkkuu hitaammin.		

Äänimerkin vaientaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Äänimerkki
1.	Kosketa painiketta TIMER	Äänimerkki lakkaa kuulumasta.
Äänimerkki ei kuulu enää.		

Virran turvakatkaisu

Keittotaso

- Jos millekään keittoalueelle ei valita tehotasoa noin 10 sekunnin kuluessa siitä kun keittotaso on kytketty toimintaan, se kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
- Jos yhden tai useamman kosketuspainikkeen päällä on jotakin, esimerkiksi kattila, pitempään kuin noin 10 sekuntia, kuuluu äänimerkki, ja keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
- Jos kaikki keittoalueet kytketään pois toiminnasta, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta noin 10 sekunnin kuluttua.

Käyttöpaneeli

Kosteus (esim. märkä pyyhe) tai käyttöpaneelille joutuva ylikiehunut neste kytkevät kaikki keittoalueet heti pois toiminnasta.

Induktiokeittoalueet

- Jos keittoalue ylikuumenee (esim. tyhjäksi kiehuneen kattilan vuoksi), se kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Näytössä näkyy -. Ennen kuin keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, tehotasoksi on valittava 0, ja keittoalueen on annettava jäähtyä.
- Jos keittoastia ei ole sopiva, näytössä vilkkuu F, ja keittoalueen merkkivalo sammuu 10 minuutin kuluttua.

kaikki keittoalueet

- Jos jotain keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta tietyn ajan kuluttua tai jos tehoa ei muuteta, vastaava keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Keittoalueen teho	Kytkentä pois toiminnasta
u. 1 - 2	6 tunnin kuluttua
3 - 4	5 tunnin kuluttua
5	4 tunnin kuluttua
6 - 9	1,5 tunnin kuluttua

Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen

Akryyliamidia koskeva varoitus
Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti erityisesti tärkkelyspitoisten ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveydellisen vaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

Keittoastiat

- Tunnistat hyvän keittoastian pohjasta. Pohjan on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Teräsemalista valmistetut astiat sekä alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat kuumetessaan jättää keraamiselle tasolle värjäytymiä, joita on vaikea poistaa tai joita ei voi poistaa lainkaan.

Induktiokeittotasolle sopivat keittoastiat

Keittoastian valmistusmateriaali	sopiva
Teräs, teräsemali	kyllä
Valurauta	kyllä
Jaloteräs	valmistajan merkinnän mukaisesti
Alumiini, kupari, messinki	---
Lasi, keramiikka, posliini	---

Induktiokeittotasoille sopivissa astioissa on valmistajan merkintä niiden sopivuudesta.

Soveltuvuustesti
Keittoastia on sopiva käytettäväksi induktiokuumennuksessa, jos ...

- ... pieni määrä vettä kuumenee induktiokeittoalueella tehotasolla 9 muutamassa sekunnissa.
- ... magneetti tarttuu astian pohjaan.

Jotkut keittoastiat voivat synnyttää ääntä induktiokeittoalueilla käytön aikana. Tällaiset äänet eivät ole merkki laitteen häiriöstä, eivätkä ne vaikuta toimintaan millään tavalla.

Astian koko
Induktiokeittoalueet pystyvät sopeutumaan automaattisesti astian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka. Kuitenkin astian pohjan magneettisella osalla on oltava tietty vähimmäishalkaisija keittoalueen koosta riippuen.

Keittoastia on asetettava keittoalueen keskelle.

Energiansäästövinkkejä

Aseta keittoastia keittotason päälle ennen kuin kytket sen toimintaan.

Peitä keittoastiat kannella aina kun se on mahdollista.

Käyttöesimerkkejä ruoanvalmistuksessa

Taulukon arvot ovat suuntaa-antavia.

Teho-taso	Kypsennys-tapa	käyttökohde	Kesto	Ohjeita/vinkkejä
0		Tarjollepano		
⏑	**Lämpimänä-pito**	Valmiiden ruokien lämpimänäpito	tarpeen mukaisesti	Peitä ruoka kannella
1-2	**Sulatus**	Hollandaise-kastike, voin sulattaminen, suklaa, liivate	5-25 min.	Sekoita välillä
	Hyydyttämi-nen	Omeletti, munakas	10-40 min.	Kypsennä kannella peitettynä
2-3	**Haudutus-kypsennys**	Riisin ja maitoruokien haudutus Valmisruokien kuumen-nus	25-50 min.	Riisi tarvitsee vähin-tään kaksinkertaisen määrän nestettä, se-koita maitoruokia välillä
3-4	**Höyrytys** **Höyrykyp-sennys**	Vihannesten, kalan höyrykypsennys Lihan paistaminen	20-45 min.	Käytä vihanneksille vähän nestettä (muutama ruokalusi-kallinen)
4-5	**Keittäminen**	Perunoiden keittäminen	20-60 min.	Käytä vähän nestettä, esim.: enin-tään 1/4 l vettä / 750 g perunoita
		Suurempien ruokamäärienkypsennys, pataruoat ja keitot	60-150 min.	Enintään 3 l nestettä plus valmistusaineet
6-7	**Mieto paistaminen**	Leikkeet, Cordon bleu, kyljykset, nakit, makka-rat, maksa, mykyt, kanan-munat, ohukaiset, munkit	jatkuva paisto	Käännä välillä
7-8	**Voimakas paistaminen**	Perunaohukaiset, ulko-filee, pihvit, pannukakut	5-15 min. / pannulli-nen	Käännä välillä
9	**Keittäminen** **Paistaminen** **Friteeraus**	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan paistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten perunoiden paistaminen		

Power-toiminto sopii suurien nestemäärien keittämiseen.

Puhdistus ja hoito

Varo! Jälkilämmön aiheuttama palovammavaara.
Anna laitteen jäähtyä.

Huomio! Terävät ja hankaavat puhdistusvälineet vaurioittavat laitetta.
Puhdista veden ja pesuaineen avulla.

Huomio! Pesuvälineen jäämät vaurioittavat laitetta. Poista jäämät veden ja pesuaineen avulla.

Laite on puhdistettava joka käytön jälkeen.

1. Pyyhi laite kostutetulla liinalla. Käytä pesuvettä, johon on lisätty hieman pesuainetta.
2. Kuivaa laite puhtaalla liinalla.

Tahrojen poistaminen

1. Aseta puhdistuskaavin viistoon keraamista pintaa vasten.
2. Poista tahrat liikuttamalla kaavinta.
3. Pyyhi laite kostutetulla liinalla. Käytä pesuvettä, johon on lisätty hieman pesuainetta.
4. Kuivaa laite puhtaalla liinalla.

	poistaminen		
Likaisuus-aste	**heti**	**laitteen jäähdyttyä**	**puhdistusväline tai -aine**
Sokeri, makeat ruuat	kyllä	---	Puhdistuskaavin*
Muovi, alumiinifolio	kyllä	---	
Kalkkikertymät ja vesi	---	kyllä	Keraamisille pinnoille tai teräkselle soveltuva puhdistusaine*
Rasvaroiskeet	---	kyllä	
Metallin väreissä kiiltävät värjäytymät	---	kyllä	

* Puhdistuskaapimia sekä keraamisille pinnoille tai teräkselle sopivia puhdistusaineita on saatavana valtuutetuista huoltoliikkeistä.

Poista pinttyneet tahrat keraamisille pinnoille tai teräkselle sopivalla puhdistusaineella.

Keraamisessa pinnassa olevat naarmut tai tummentumat, joita ei voi enää poistaa, eivät haittaa laitteen toimintaa.

Mitä tehdä, jos ...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan tai eivät toimi	Laitteen kytkennästä toimintaan on kulunut yli 10 sekuntia	Kytke laite uudelleen toimintaan.
	Lukitus on kytketty [L]	Poista lukitus (katso Kappale "Käyttöpaneelin lukitus/lukituksen poistaminen")
	Lapsilukko on kytketty toimintaan [L]	Kytke lapsilukko pois toiminnasta (katso kappale "Lapsilukko")
	Useita kosketuspainikkeita on painettu samanaikaisesti	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta
	Kosketuspainikkeiden päällä on kostea liina tai nestettä.	Poista liina tai neste. Kytke laite uudelleen toimintaan.
	Virran turvakatkaisu on toiminut	Kytke laite uudelleen toimintaan
	STOP+GO on toiminnassa [u]	Kytke STOP+GO pois toiminnasta
Jälkilämmön merkkivalo ei ilmaise mitään.	Keittoalue on ollut käytössä vain vähän aikaa eikä ole ehtinyt kuumentua tarpeeksi kuumaksi.	Mikäli keittoalue kuitenkin on kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei kytkeydy toimintaan	Keittoalueella on vielä jälkilämpöä [H]	Anna keittoalueen jäähtyä
	Tehotasoksi on valittu suurin tehotaso [9]	Suurimman tehotason teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen teho
Toistuva merkkiääni (6x), laite kytkeytyy pois toiminnasta	Yksi tai useampia kosketuspainikkeita on peitetty pitemmäksi ajaksi kuin 10 sekuntia	Ota ylimääräiset esineet pois kosketuspainikkeiden päältä

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Kuuluu merkkiääni ja laite kytkeytyy toimintaan ja 5 sekunnin kuluttua uudelleen pois toiminnasta. 5 sekunnin kuluttua merkkiääni kuuluu uudelleen.	Sensoripainikealueelle on laitettu esim. puhdistusliina tai pyyhe.	Älä laita sensoripainikealueelle mitään esineitä.
Näytössä vilkkuu vuorotellen kaksi eri tehotasoa	Power-toiminnon hallinta alentaa kyseisen keittoalueen tehoa	Katso Kappale "Power-toiminnon kytkentä toimintaan/pois toiminnasta"
F vilkkuu	Keittoastia ei ole sopiva	Vaihda tilalle sopiva keittoastia
	Keittoalueella ei ole astiaa	Laita astia keittoalueelle
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle	Siirrä astia pienemmälle keittoalueelle
		Vaihda tilalle sopiva keittoastia
- syttyy	Keittoalueen ylikuumenemissuoja on lauennut	Kytke keittoalue pois toiminnasta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan
Näytössä näkyy E ja lukema	Elektroniikkavirhe	Kytke laite irti sähköverkosta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake pääsulaketaulusta) Jos näytössä näkyy edelleen E sen jälkeen kun virta kytketään uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Jos vikaa ei voi korjata yllä annettujen ohjeiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Varoitus! Laitteen korjaustyöt on jätettävä ainoastaan valtuutettujen huoltohenkilöiden tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita.

Takuu ei kata korjauskuluja, mikäli vika on aiheutunut virheellisestä käytöstä.

Jätehuolto

Pakkausmateriaalit
Pakkausmateriaalit ovat ekologisesti kestäviä ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosat tunnistaa mm. merkinnöistä >PE<, >PS< jne. Toimita käytetyt pakkausmateriaalit niille varattuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaalimerkinnöistä annettuja ohjeita.

Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen

Symboli , joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Asennusohjeet

Turvaohjeet

Noudata kansallisia voimassaolevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja normeja (esimerkiksi turvamääräyksiä sekä asian- ja määräystenmukaisia kierrätysohjeita).
Purkaminen on jätettävä ammattihenkilön tehtäväksi.
Huolehdi, että laite on sijoitettu muihin laitteisiin nähden ohjeissa annetun vähimmäisetäisyyden mukaisesti.
Laatikostoja saa asentaa laitteen alle ainoastaan, jos laitteen alla on välittömästi turvapohja.
Työtason leikkuutasot on suojattava tiivisteillä kosteuden varalta.
Tiivisteen avulla laite ja työtaso voidaan liittää tiiviisti toisiinsa.
Tiivisteen avulla laite ja työtaso voidaan liittää tiiviisti toisiinsa.
Laitteen ja työtason väliin ei saa asettaa silikonista valmistettua tiivistemassaa.
Suojaa laitteen alapuoli esim. astianpesukoneesta tai uunista tulevalta höyryltä ja kosteudelta.
Älä asenna laitetta ovien tai ikkunoiden välittömään läheisyyteen. Oven tai ikkunan aukeaminen saattaa aiheuttaa keittoastian putoamisen.

⚠ **VAROITUS!**
Tapaturmavaara sähkövirran vuoksi.

- Verkkovirtaliitin on jännitteinen.
- Tee verkkovirtaliitin jännitteettömäksi.
- Noudata kytkentäkaavion ohjeita.
- Noudata sähköturvallisuusmääräyksiä.
- Varmista kosketussuojaus suorittamalla asennus asianmukaisesti.
- Sähköliitännän saa suorittaa vain ammattitaitoinen sähköasentaja.

⚠ **HUOMIO!**
Tapaturmavaara sähkövirran vuoksi.
Löysät tai epäasianmukaisesti tehdyt liitännät voivat ylikuumentaa liitintä.

- Kytke liitännät asianmukaisesti.
- Varmista kaapelin kiinnitys kaapelipuristimella.
- 1- tai 2-vaiheisessa liitännässä on käytettävä sopivaa verkkojohtoa, tyyppi H05BB-F Tmax 90° (tai korkeampiarvoinen).
- Mikäli laitteen verkkojohto vaurioituu, tilalle on vaihdettava tyypin H05BB-F Tmax 90° erikoisjohto (tai korkeampiarvoinen). Kyseinen verkkojohto on saatavilla valtuutetusta huoltoliikkeestä.

Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm kaikkinapaisen verkosta erottamisen. Tarkoitukseen soveltuvia erottimia ovat esimerkiksi LS-kytkimet, sulakkeet (ruuvisulakkeet ovat kannasta irrotettavia), FI-kytkimet ja releet.

Takuu

Suomi

Takuu
Tuotteen takuuaika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuuaikaa ole erikseen määritelty, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuaikana:

- aiheettomasta huoltokäynnistä
- ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu.

EU-maat
Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

Kuljetusvauriot
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

Valtuutetut huoltoliikkeet

Suomi

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm)**,* tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta "kodinkoneiden huoltoa".

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

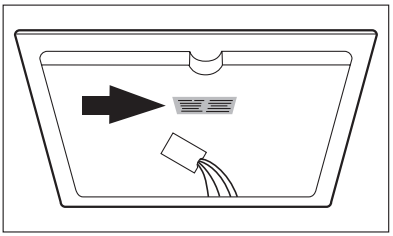
Kuluttajaneuvonta
Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).**

Huolto ja varaosat

Jos laitteessa ilmenee tekninen häiriö, tarkista ensin, onko ongelma korjattavissa käyttöohjeen avulla (katso kappale "Mitä tehdä, jos...").

Jos ongelma ei ole korjattavissa käyttöohjeessa annettujen ohjeiden avulla, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Muista mainita seuraavat tiedot:



– Laitteen malli
– Tuotenumero (PNC)
– Sarjanumero (S-No.)
  (katso numerot tyyppikilvestä)
– Virhetyyppi
– Koneen mahdollisesti antama virheilmoitus
– kolmen merkin pituinen kirjain-numeroyhdistelmä lasikeramiikalle

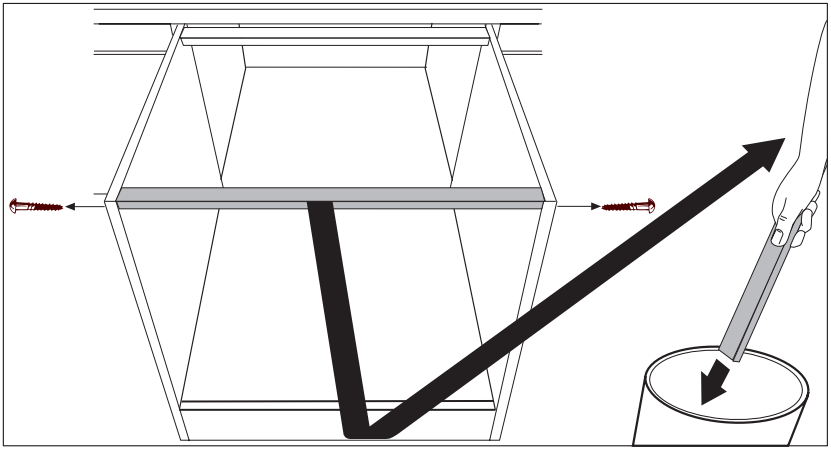
Kirjoita koneen tyyppikilvessä mainitut tunnusnumerot tähän:

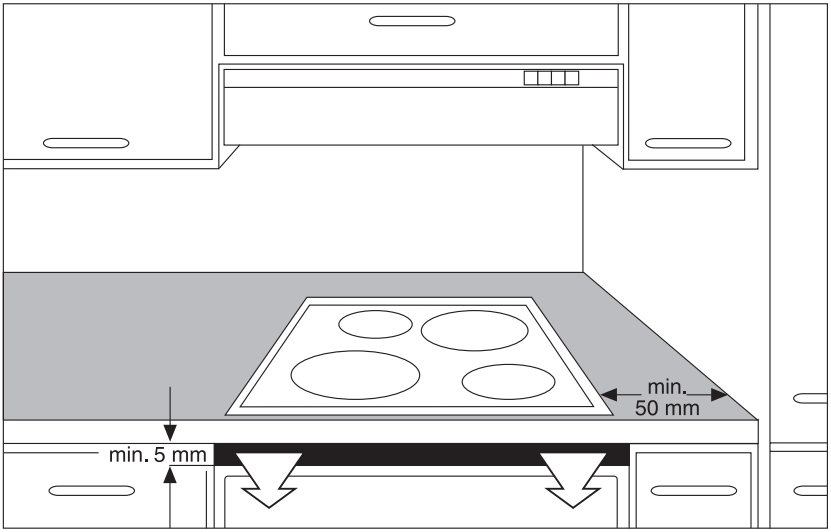
Laitteen malli .....

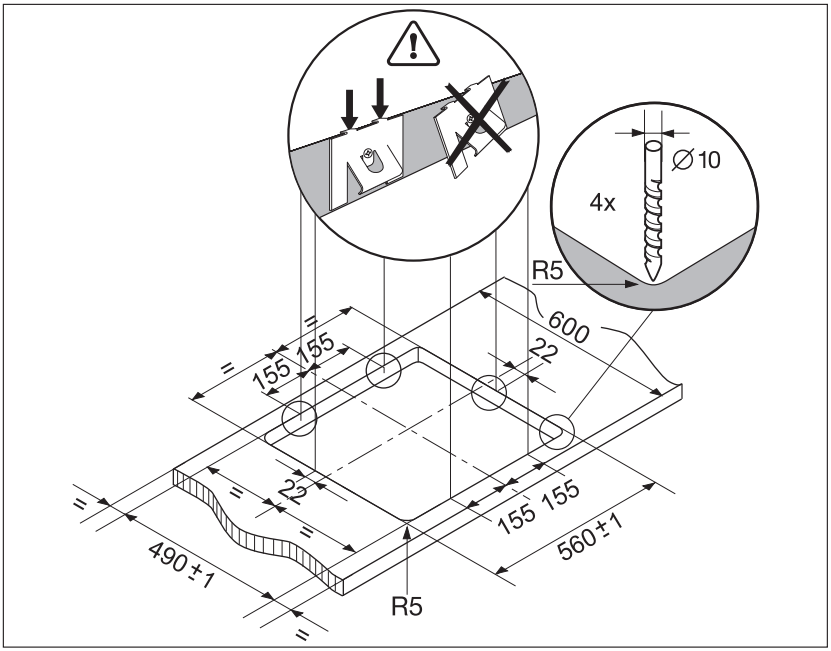
PNC (tuotenumero): .....

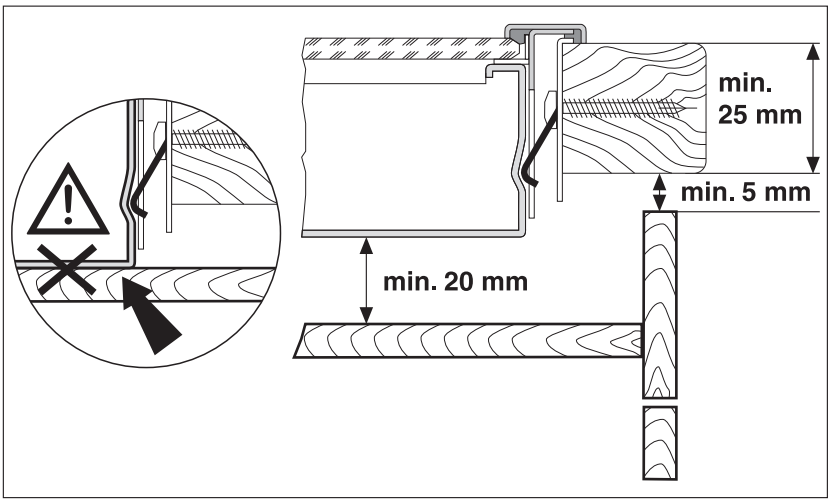
S-No (sarjanumero): .....

Монтаж / Montering / Laitteen asentaminen

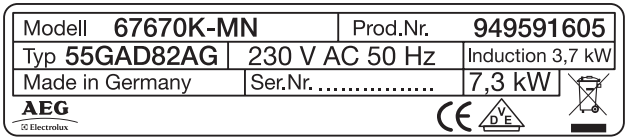





4x
Ø10
R5
600
22
155
155
155
155
23
490±1
560±1
R5


min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm

Фирменная табличка / Typskylt / Arvokilpi



***From the Electrolux Group**. The world´s No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world´s largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 924 843-B-161204-02

Право на изменения сохраняется
Med reservation för ändringar
Oikeus muutoksiin pidätetään